

NOS FOURNISSEURS

Légumes
Sylvie Cairoche
L'Étang d'Estagel

Fruits et Légumes
Cécile Jaumes
Les Halles de Nîmes

Œufs
Terlabio - Vincent Griveau
Congénies

Pêche
Mathieu Chapel
Le Grau-du-Roi

Viande
Alazard & Roux
Tarascon

Cueillette
Michaël Fayret
Sainte-Croix

Fromage
Nadine & Claude
Les Halles de Nîmes

Chocolat
Xoco
Paris

ROUGE

GEORGIANA VIUO

LA DÉGUSTATION

160

LA CHEFFE Georgiana VIOU

Autodidacte, elle revendique une cuisine du soleil et du cœur. La Méditerranée reste sa principale source d'inspiration, parfois ponctuée d'ingrédients venus d'ailleurs.

Haricot coco,
comme une soupe au pistou rouge,
bouillon infusé aux feuilles de citronnier

•

La courge musquée de Provence,
encornets rouges du Grau-du-Roi,
taureau séché

•

Crevettes sauvages de Méditerranée,
agastache et tomates

•

Champignons sauvages, algues et sarrasin,
note de vin jaune,
jus de champignons fermentés

•

Veau en deux cuissons,
chénopode, levure,
girolles, citron confit et sarriette

•

Brézain fumé,
prune fermentée et noix

•

Poire Guyot, fève de tonka,
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées

•

Chocolat « Tuma Yellow » 70%,
miel de Nîmes et poivre blanc iodé

LE PRÉLUDE

79



Haricot coco,
comme une soupe au pistou rouge,
bouillon infusé aux feuilles de citronnier

•

Veau en deux cuissons
chénopode, levure
girolles, citron confit et sarriette

•

Poire Guyot, fève de tonka,
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées

LA DÉCOUVERTE

110

Haricot coco,
comme une soupe au pistou rouge,
bouillon infusé aux feuilles de citronnier



•

La courge musquée de Provence,
encornets rouges du Grau-du-Roi
taureau séché

•

Veau en deux cuissons,
chénopode, levure,
girolles, citron confit et sarriette

•

Brézain fumé,
prune fermentée et noix

•

Poire Guyot, fève de tonka,
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées