

## NOS FOURNISSEURS

Fruits & Légumes

**Sylvie Cairoche - Jardin du bois de Nice**  
Saint-Gilles

**Mathilde Bertier - Sous la Canopouse**  
Saint-Dionisy

Œufs

**Vincent Griveau - Terlabio**  
Congénies

Pêche

**Mathieu Chapel - Côté Fish**  
Le Grau-du-Roi

Viande

**Alazard & Roux**  
Tarascon

Cueillette

**Michaël Fayret**  
**Les jardins de l'instant végétal**  
Sainte-Croix

**Maurice Nataf - Alma Farms**  
Nîmes

Champignons

**Guy Atger - La clef de fer**  
Saint-Martin de Boubaux

Miel

**Frédéric Roux - Le petit rucher nîmois**  
Nîmes

Fromage

**Nadine et Claude**  
Les Halles de Nîmes

Chocolat

**Xoco**  
Paris

The logo for ROUCE features the word "ROUCE" in a bold, dark blue, sans-serif font. Each letter has a thin vertical gold line running through its center.

GEORGIANA VIUO

# LA DÉGUSTATION

160

Persil de la racine à la feuille,  
foie gras et curry vert

•

Déclinaison de céleri, échalote noire  
truffe d'été et oseille, jus végétal

•

Oignon doux des Cévennes  
façon meurette gardoise

•

## 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.

Morille farcie et asperges vertes,  
favouille, champignons fermentés  
et huile de palme artisanale

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,  
poutargue et brocolis

•

Carré d'Aurillac  
chou-fleur et mangue

•

Autour de la fraise, vinaigre de Xérès  
et poivre blanc

•

Chocolat « Tuma Yellow » 70%,  
miel de Nîmes

## LE PRÉLUDE

79



Oignon doux des Cévennes  
façon meurette gardoise

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,  
poutargue et brocolis

•

Autour de la fraise, vinaigre de Xérès  
et poivre blanc

## LA DÉCOUVERTE

110



Persil de la racine à la feuille,  
foie gras et curry vert

•

Oignon doux des Cévennes  
façon meurette gardoise

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,  
poutargue et brocolis

•

Carré d'Aurillac  
chou-fleur et mangue

•

Autour de la fraise, vinaigre de Xérès  
et poivre blanc