

NOS FOURNISSEURS

Fruits & Légumes

Sylvie Cairoche - Jardin du bois de Nice
Saint-Gilles

Mathilde Bertier - Sous la Canopousse
Saint-Dionisy

OÙfs

Vincent Griveau - Terlabio
Congénies

Pêche

Carmen
Ls Halles de Nîmes

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

ROUCE

GEORGIANA VIOU

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.

Petits pois et ail en texture,
citron, menthe, salicorne

•

Crevette sauvage de Méditerranée
cuite et crue, courgette,
basilic et baies roses

•

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

•

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

•

Chocolat de la maison Xoco,
cranberries, malt et whisky
The Macallan Double Cask 12 ans



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

Petits pois et ail en texture,
citron, menthe, salicorne

•

Oignon doux des Cévennes
façon meurette gardoise

•

Bloù 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