

LA DÉGUSTATION

160

LA DÉCOUVERTE

110

Ma version de la brandade de Nîmes,
poivron, abricot, poutargue et safran

•

Haricots verts et ail en textures,
citron, menthe, salicorne

•

La pêche locale servie froide,
tomates et cueillette du jardin

•

Carré d'Aurillac
Céleri et mangue

•

Berlingot de melon et pêche,
miel et pollen des Jardins de la Fontaine

Ma version de la brandade de Nîmes,
poivron, abricot, poutargue et safran

•

Haricots verts et ail en textures,
citron, menthe, salicorne

•

Thon rouge de Méditerranée à cru,
framboise fermentée et tagète,
condiment poivre cébette et gingembre

•

Boeuf des Drailles en salade,
échalote noire,
algues et café

•

La pêche locale servie froide,
tomates et cueillette du jardin

•

Carré d'Aurillac
céleri et mangue

•

Berlingot de melon et pêche,
miel et pollen des Jardins de la Fontaine

•

Riz rouge de Camargue,
citron-café de la maison Nadal,
glace miso



ROUGE

Prenez part à un voyage gastronomique qui fait la part belle aux produits des terroirs Gardois et Languedocien, ponctués d'un soupçon de goûts d'ailleurs, orchestré par le chef **Luka-Tao DEBENATH**.

En cuisines, le chef est accompagné d'une équipe engagée notamment composée de son second **Thibault CARDOSO MESQUITA** et de la cheffe pâtissière **Auriane FOUGERAY**, qui apportent leur générosité et leur sensibilité à cette aventure collective.

Côté salle, l'équipe soutenue par **Julian REBOLLAR** joue midi et soir un ballet discret et gracieux, avec élégance et un soin tout particulier accordé aux petits détails qui font la différence.

Avec enthousiasme et une passion vibrante, **Alexander TORRES**, rythme lui aussi tout instant au ROUGE et compose une partition œnologique mémorable autour d'accords inspirés des créations du chef, nourris de flacons d'ici et d'ailleurs.



NOS FOURNISSEURS

Huile d'olive
Moulin Soulas
Collorgues

Fruits & Légumes
Sylvie Cairoche - Jardin du Bois de Nice
Saint-Gilles

Mathilde Bertier - Sous la Canopouse
Saint-Dionisy

Œufs
Vincent Griveau - Terlabio
Congénies

Pêche
Carmen
Les Halles de Nîmes

Viande
Ferme de Lariès - Bœuf des Drailles
Cassagnes-Bégonhès

Cueillette
Des Fleurs et des Abeilles
Aubussargues

Maurice Nataf - Alma Farms
Nîmes

Champignons
Guy Atger - La Clef de Fer
Saint-Martin de Boubaux

Riz de Camargue
Canavere
Saint-Gilles

Miel
Frédéric Roux - Le Petit Rucher Nîmois
Nîmes

Fromage
Nadine et Claude
Les Halles de Nîmes

Chocolat
Xoco
Paris

R

ROUCE