

LES GRANDS MENUS

MENU INSPIRATION

Le chef **Luka-Tao DEBENATH** et son équipe vous invitent à découvrir leurs créations éphémères, nées des plus beaux produits du moment et façonnées selon leur inspiration du jour.

INSPIRATION en trois services • 65€

Du mercredi au vendredi au dîner
Menu à l'aveugle, servi à l'ensemble de la table



À LA CARTE

LA TOMATE • 28€

En déclinaison,
agastache anisée, crème fumée

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE • 45€

Caviar, framboise, tagète,
passion, condiment poivre

LE POULPE DE ROCHE • 34€

Courgette, thé matcha, sauce XO

LE RIZ DE CAMARGUE CANAVERE • 32€

Taureau, encornet, vin rouge, vin jaune

LE CARRÉ D'AURILLAC • 12€

Chou-fleur, mangue

LA PÊCHE CUITE EN CROÛTE DE SEL • 25€

Abricot, pain de seigle

LE CHOCOLAT MAYAN RED • 25€

De la maison Xoco
Cerise, malt, vinaigre de fleurs

Du mercredi au samedi au dîner

Prix en € TTC - Taxes et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Prémices

•

R LA TOMATE

En déclinaison,
agastache anisée, crème fumée

•

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Caviar, framboise, tagète,
passion, condiment poivre

•

R LE POULPE DE ROCHE

Courgette, thé matcha, sauce XO

•

R LE RIZ DE CAMARGUE CANAVERE

Taureau, encornet, vin rouge, vin jaune

•

Trou Normand

•

LE CARRÉ D'AURILLAC

Chou-fleur, mangue
Supplément fromage +12€

•

R LA PÊCHE CUITE EN CROÛTE DE SEL

Abricot, pain de seigle

•

LE CHOCOLAT MAYAN RED

De la maison Xoco
Cerise, malt, vinaigre de fleurs

•

Mignardises

R CARMIN en quatre services • 95€

GRENAT en six services • 135€

Du mercredi au samedi au dîner

Prix en € TTC - Taxes et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande.



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 la cheffe pâtissière **Aurlane FOUGERAY**, qui apporte sa générosité et sa sensibilité à cette aventure collective.

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

ROUGE, c'est aussi une partition œnologique mémorable autour d'accords inspirés des créations du chef, nourris de flacons d'ici et d'ailleurs.



NOS FOURNISSEURS

Sel et vinaigre

Les Vinaigres des Remparts

Aigues-Mortes

Huile d'olive

Moulin Soulas

Collorgues

Fruits et Légumes

Sylvie Calroche - Jardin du Bois de Nice

Saint-Gilles

Œufs

Vincent Griveau - Terlabio

Congénies

Truite

Pisciculture du Coularou

Le Vigan

Pêche

Carmen

Les Halles de Nîmes

Viande

Alazard & Roux

Arles

Cueillette

Des Fleurs et des Abeilles

Aubussargues

Maurice Nataf - Alma Farms

Nîmes

Caviar

Kaviari

Paris

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