

## Nos fournisseurs

Fruits et Légumes

*Cécile Jaumes*

*Les Halles de Nîmes*

Œufs

*Terlabio - Vincent Griveau*

*Congénies*

Pêche

*Mathieu Chapel*

*Grau du Roi*

Pisciculture BIO

*Frederic Camplo*

*Le Vigan*

Viande

*Alazard & Roux*

*Tarascon*

Cueillette

*Michaël Fayret*

*Sainte-Croix*

Caviar

*Kavleri*

*Paris*

Truffe

*Plantin*

*Puyméras, Provence*

Fromage

*Nadine & Claude*

*Les Halles de Nîmes*

Chocolat

*Xoco*

*Paris*

# ROUGE

GEORGIANA VIUO

## DEGUSTATION

160

Oeuf mollet  
Brocolis, échalote  
Caviar osciètre

Asperge Verte à la flamme  
Molé et lait de chèvre  
Cervelle de canut

Bleu du Grau du Roi  
Mantindjan 2.0

Premières Morilles de Pays  
Petit épeautre  
Oseille et jus de favouilles

Camargue entre Terre et Mer  
Taureau, Crevette Sauvage  
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillé  
Roquette et radis

Pavlova  
Cueillette et poire

Chocolat « Mayan Red » 100%  
Tabac et grué de cacao

### 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.



## SON ÉQUIPE

### En cuisine

Luka-Tao, Thomas, Charline, Loan,  
Alexandre, Hugo, Msaidie et  
Maxime

### En salle

Andres, Emma et Tristan

## DECOUVERTE

110

Oeuf mollet  
Brocolis, échalote  
Caviar osciètre



Asperges Verte à la flamme  
Molé et lait de chèvre  
Cervelle de canut

Camargue entre Terre et Mer  
Taureau, Crevette Sauvage  
Oignon doux, agrumes et piment

Morbier et pain grillé  
Roquette et radis

Pavlova  
Cueillette et poire