

Nos fournisseurs

Légumes

Sylvie Cairoche
L'Étang d'Estagel

Fruits et Légumes

Cécile Jaumes
Les Halles de Nîmes

Œufs

Terlabio - Vincent Griveau
Congénies

Pêche

Mathieu Chapel
Grau du Roi

Viande

Alazard & Roux
Tarascon

Cueillette

Michaël Fayret
Sainte-Croix

Fromage

Nadine & Claude
Les Halles de Nîmes

Chocolat

Xoco
Paris

ROUGE

GEORGIANA VIUO

DEGUSTATION

160

Haricot coco
Comme une soupe au pistou rouge
Bouillon glacé infusé aux feuilles de citronnier



Salade d'aubergine fumée
Feuille de figuier, brume de mer
Jus d'agneau



Langoustine de Méditerranée,
Agastache et tomates



Shiitake, petit épeautre
Oseille et jus de favouilles



Veau en deux cuissons
Chénopode, levure
Girolles, citron confit et sarriette



Brézain fumé
Prune fermentée et noix



Pêche, verveine et amande



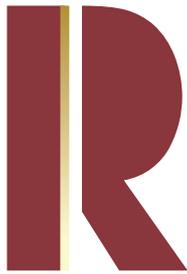
Chocolat « Tuma Yellow » 70%
Miel de Nîmes et poivre blanc iodé

LA CHEFFE

VIOU

Georgiana

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.



PRELUDE

79

Haricot coco
Comme une soupe au pistou rouge
Bouillon glacé infusé aux feuilles de citronnier



Veau en deux cuissons
Chénopode, levure
Girolles, citron confit et sarriette



Pêche, verveine et amande

DECOUVERTE

110

Haricot coco
Comme une soupe au pistou rouge
Bouillon glacé infusé aux feuilles de citronnier



Salade d'aubergine fumée
Feuille de figuier, brume de mer
Jus d'agneau



Veau en deux cuissons
Chénopode, levure
Girolles, citron confit et sarriette



Brézain fumé
Prune fermentée et noix



Pêche, verveine et amande

