

## NOS FOURNISSEURS

Fruits & Légumes

**Sylvie Cairoche - Jardin du bois de Nice**  
Saint-Gilles

**Mathilde Bertier - Sous la Canopouse**  
Saint-Dionisy

Œufs

**Vincent Griveau - Terlabio**  
Congénies

Pêche

**Mathieu Chapel - Côté Fish**  
Le Grau-du-Roi

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

The logo for ROUCE features the word "ROUCE" in a bold, dark blue, sans-serif font. Each letter has a thin vertical gold line running through its center.

GEORGIANA VIUO

# LA DÉGUSTATION

160

La courge musquée de Provence,  
encornets rouges du Grau-du-Roi,  
taureau séché

•

Maquereau du Grau-du-Roi fumé à froid,  
salade d'hiver et champignons en textures

•

Persil de la racine à la feuille,  
foie gras et curry vert

•

Saint-Jacques et moules de Camargue,  
cresson et laitue braisée,  
œufs de poisson fumé

•

Déclinaison autour du Cochon de la Crau  
et du chou, olives et sésame

•

Brézain fumé,  
kaki fermenté et noix

•

Poire Guyot, fève de tonka,  
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées

•

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

## 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.

## LE PRÉLUDE

79



La courge musquée de Provence,  
encornets rouges du Grau-du-Roi,  
taureau séché

•

Déclinaison autour du Cochon de la Crau  
et du chou, olives et sésame

•

Poire Guyot, fève de tonka,  
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées



## LA DÉCOUVERTE

110

Persil de la racine à la feuille,  
foie gras et curry vert

•

La courge musquée de Provence,  
encornets rouges du Grau-du-Roi  
taureau séché

•

Déclinaison autour du Cochon de la Crau  
et du chou, olives et sésame

•

Brézain fumé,  
kaki fermenté et noix

•

Poire Guyot, fève de tonka,  
mélasse et sorbet de fleurs d'hibiscus séchées