

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 is outlined with a thin yellow border. The letters are closely spaced and have a modern, geometric feel.

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