

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

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

•

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

•

Déclinaison de céleri, échalote noire
truffe et oseille,
jus végétal

•

Oignon doux des Cévennes
façon meurette gardoise

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,
poutargue et brocolis

•

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



Oignon doux des Cévennes
façon meurette gardoise

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,
poutargue et brocolis

•

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

•

Oignon doux des Cévennes
façon meurette gardoise

•

Bioù des manades et muge du Grau-du-Roi,
poutargue et brocolis

•

Brézain fumé,
kaki fermenté et noix

•

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