

## 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

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

•

Carré d'Aurillac  
chou-fleur et mangue

•

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