

**ROUGE**

GEORGIANA VIOU

## **LA CHEFFE**

### Georgiana VIOU

Véritable tourbillon d'exubérance et de sensibilité, solaire et audacieuse, elle s'inspire du terroir méditerranéen et des goûts de son enfance passée au Bénin pour proposer une cuisine de cœur, conviviale et vivante.

Au ROUGE, elle ajoute à ces influences les couleurs et les saveurs du territoire nîmois, élaborant des créations à découvrir au bar ou au restaurant.

## **LE CHEF PATISSIER**

### François JOSSE

Champion de France du Dessert 2018, signe des desserts à l'assiette en harmonie parfaite avec la cuisine de la cheffe.

Au ROUGE, il propose des créations esthétiques et raffinées. Une ode à la gourmandise.

## **LA SOMMELIÈRE**

### Suzanne COCHRAN

*« L'envie de conjuguer un terroir, articuler une carte des vins autour des créations audacieuses et inspirées de la cuisine de Georgiana Viou. Le parti pris d'une rencontre au fil des saisons et le partage des histoires de vignerons du Gard et d'ailleurs... »*

## LA DEGUSTATION

130

### LA DECOUVERTE

85

Carpaccio de thon, piment et tomate  
en deux services

Filet de maquereau à la flamme,  
pickles de reine-claude et huile de  
feuille de figuier

Paquets d'agneau, condiment  
pistache et jus des carcasses

Bleu de chèvre moussoux, tuile de  
pain et prune confites à l'infusion de  
Bissap

Figue confite, émulsion feuilles de  
kaffir, sorbet yaourt grec et konkada

Carpaccio de thon, piment et tomate  
en deux services

Tartare de langoustines, gombo et  
glace crevettes

Daurade au naturel, afintin, condiment  
moule et huile de palme

Encornet en deux façons, carotte fane,  
jambon noir de Bigorre, citron confit  
et olive noire

Longe de veau, pastèque rôtie,  
oignon nouveau et mousseline de  
pomme de terre

Bleu de chèvre moussoux, tuile de  
pain et prunes confites à l'infusion de  
Bissap

Figue confite, émulsion feuilles de  
kaffir, sorbet yaourt grec et konkada

Jeu de textures autour de l'orge  
malté, gingembre, café arabica et  
cacao

Légumes de notre exploitation à Bouillargues  
Pêche de Mathieu Chapel au Grau du Roi

Prix en € TTC - Taxes et service compris