Verdredi 12 Avril 2024

GEORGIANA VIOU, CHEFFE DU RESTAURANT «ROUGE» À NÎMES (1 ÉTOILE MICHELIN) SERA NOTRE INVITÉE D'HONNEUR POUR CE DÎNER À 4 MAINS.



GEORGIANA VIOU





1956 PAR PERSONNE

(HORS BOISSONS)

AMUSES-BOUCHES

LE DJA

GALÈRES À CRUES
-GEORGIANA VIOU-

FLAMMEKUECHE

TARTE PETIT POIS
-DAVID GALLIENNE-

MENU

ASPERGE AU BARBECUE

AGRUMES | LAIT FUMÉ | POURTARGUE
-GEORGIANA VIOU-

LA MORILLE

POULET AU VIN JAUNE | AIL, AIL, AIL ...
-DAVID GALLIENNE-

LA LOTTE

COMME UN NAVARIN | LÉGUMES NOUVEAUX | HUILE DE PALME ARTISANALE
-GEORGIANA VIOU-

LE PIGEONNEAU

EN CROÛTE COMME UN ROSSINI | FÈVES | AIL NOIRE -DAVID GALLIENNE-

LE PELARDON

EN ÉMULSION | POIRE RÔTIE | SATAY
-GEORGIANA VIOU-

LA LIVÈCHE

CITRON I AMANDE AMÈRE
-DAVID GALLIENNE-

LE CHOCOLAT

CRÉMEUX I GANACHE I CAFÉ -GEORGIANA VIOU-

