



Lou Fèrri

On pourrait commencer par « Il était une fois... » Lou Fèrri, c'est avant tout une belle histoire d'amour entre la Provence, la Camargue et une chef. L'amour des produits du Sud, de la truffe, de ses traditions, de ses vins.

Cette belle histoire, je la retrace au fil de ma carte, de mois en mois, au fil des saisons, au rythme de mon imagination. Tout ça avec une seule envie: vous faire entrer dans mon monde, partager avec vous toutes les valeurs du Sud et surtout vous faire découvrir une cuisine aux accents authentiques où la truffe, produits phare, prend une place dominante.

Karin Burton



13,5/20 Gault & Millau 2019 - Michelin 2017

Lou Fèrri sprl
Avenue du Prince de Ligne 14 - 1180 Bruxelles
+32 (0)2 425 81 86 - +32 (0)483 490 650 - contact@louferri.be
www.louferri.be

Menu Dégustation 3 ou 4 services servi par table entière.

Mises en bouche

•
Noix de Saint-Jacques aux poireaux confits, crème de potiron aux éclats de truffe

•
Estouffade de cerf aux agrumes et olives, purée de patates douces de Camargue à l'huile d'olive et endive caramélisée

•
Duo de brie à la truffe maison et Pélardon aux olives confites
Ou / Et

Croquant de reinettes à la cannelle

(3 services) 38,00 € / (4 services) 45,00 €

La table est un plaisir qui se partage. Pour mieux en profiter, ce menu sera servi par table entière.

Menu Dégustation Enfant
(réservé aux moins de 10 ans)
Comme Papa et Maman mais en portions adaptées
24,00 €

Notre suggestion vin :

Domaine Le Colombier, Cuvée « G », AOP Vacqueyras 2015 42,00

50% Grenache, 50% Syrah. Ce vin présente des arômes de fruits noirs et de genêt. Concentré mais bien équilibré, la Cuvée "G" est une harmonieuse composition de tanins très fins et persistants.



Menu « Les Envies de la Chef » 7 services servi par table entière.

Dites simplement à la Chef ce que vous n'aimez pas
ou ne supportez pas.

A partir de là, laissez-la faire et découvrez au fil des services ce que
la Chef a imaginé pour vous.

Produits de saison, envies du jour, imagination de l'instant présent, un
menu original aux couleurs du soleil de la Provence et de la Camargue.

La chef ne peut se passer de ses truffes ... Dans ses envies, vous la
retrouverez au moins dans deux de ses propositions sauf si vous n'en
voulez vraiment pas.

Laissez-vous séduire ...

78,00 €

Pour harmoniser le vin à l'envie du jour,
laissez-nous vous guider ... et choisissons ensemble.

*La table est un plaisir qui se partage. Pour mieux en profiter, ce menu
sera servi par table entière.*

Le Lunch

Du mercredi au samedi, le midi uniquement

Mises en bouche + Entrée + plat : 19,50 €

La Chef vous propose son lunch du marché.
Demandez la suggestion du jour ou laissez-vous faire tout simplement.



«Vous avez choisi d'accompagner votre menu de vin. La sagesse vous suggère d'éventuellement continuer la dégustation chez vous. C'est avec plaisir que nous mettons nos sachets «retour à la maison» à votre disposition.»



La Boutique et la Cave du Lou Fèrri

Vous appréciez nos produits provençaux, vous aimez nos huiles d'olives et nos vins, demandez notre tarif pour les emmener chez vous ou les offrir en cadeau.

«Certaines de nos préparations peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à vous informer auprès de notre équipe.»

A la Carte

Les entrées

Estouffade de cèpes et truffe d'hiver 29,00 €
Une belle harmonie entre le cèpes et la délicatesse de la truffe, une cuisson à l'étouffée pour développer les arômes. A découvrir !

Brandade de morue nîmoise 23,00 €
Une grande tradition. La morue fraîche simplement dessalée et montée au lait et à l'huile d'olive.
+ Râpé de truffe en supplément 12,00 €

Pélardon ou Picodon (selon arrivage) au four en feuille croquante et sa figue rôtie 14,00 €
Gard – Lozère pour l'un, Drôme – Ardèche pour l'autre, un petit fromage de chèvre qui a du caractère qui ne demande qu'un brin de douceur avec la figue.

Tajine de truffe noire d'hiver sur écrasé de pomme de terre à la truffe noire, piqué de foie gras, fleur de sel de Camargue 68,00 €
C'est une belle truffe entière de 12g que vous découvrirez en soulevant le tajine. Toute la magie du diamant noir dans cette entrée exceptionnelle, la truffe dans toute sa sobriété.
Peut aussi être servi en plat.

Les plats

Ris de veau croustillants, crème de Muscat Doux du Château l'Ermitage, légumes du marché et râpé de truffe noire 36,00 €

Une belle harmonie entre le ris de veau et la délicatesse du muscat. Le Château l'Ermitage est le seul vignoble gardois ayant l'autorisation de produire des vins doux dans le département.

Filet de pintadeau au Roquefort (Cosse Noire de Gabriel Coulet), poire au vin blanc et épices, endive caramélisée à l'huile d'olive, champignons du jour 22,00 €

Le pintadeau est cuit dans un mélange de Roquefort et de vin blanc, légèrement crémé en fin de cuisson.

Pâtes à la truffe, huile d'olive Marcel de l'oléiveraie Jeanjean, légumes du marché à l'huile d'olive, crème au vin blanc, râpé de truffe d'hiver melanosporum 35,00 €

Les pâtes que nous utilisons proviennent d'Italie et contiennent de la truffe. Une très belle association avec la truffe d'hiver.

Pour les plus gourmands, foie gras poêlé en supplément + 8,00 €

Loup au fenouil flambé au pastis, légumes de saison 26,00 €

Une grande tradition. Le loup est fourré de branches de fenouil sauvage, cuit au four et flambé au moment du service.

La Bouillabaisse • (par table entière)

La table est un plaisir qui se partage. Pour mieux en profiter, ce menu sera servi par table entière.

La Bouillabaisse de Marseille à l'ancienne 48,00 €/personne
(2 couverts minimum)

(bouï-abaisso) Devenue un plat noble, la bouillabaisse est à la base le plat des pêcheurs qui utilisaient les petits poissons pour faire ce qu'on appelle le bouillon. On y poche les morceaux « nobles », au minimum 4 poissons parmi Baudroie, Vive, Congre, Saint-Pierre, Loup, Daurade, Rascasse, Grondin. On la sert accompagnée de pain frotté à l'ail et de rouille, c'est-à-dire un aioli dans lequel on ajoute du bouillon, du piment et du safran.

Pour accompagner la Bouillabaisse, nous vous recommandons les vins suivants :

En blanc, la cuvée Ste Cécile, Château l'Ermitage, AOP Costières de Nîmes 38,00 €

En rosé, La Chapelle, Château Ste Roseline, Cru classé Côtes de Provence 49,00 €

En rouge, le «Lampe de Méduse», Château Sainte Roseline
Cru Classé Côtes de Provence 41,00 €

Nos Fromages

Assiette 4 fromages du Sud et Corse 16,00 €
Une manière de découvrir en quatre étapes les fromages du Sud de la France et de Corse. L'assiette varie selon les arrivages.

Brie farci maison à la truffe 19,00 €
Une farce faite maison à base de mascarpone et de truffe pour farcir le brie. Un régal !

Nous suggérons d'accompagner nos fromages d'un Grenache Doux du Château l'Ermitage (10 cl) 9,50 €

...

Nos Desserts

Figues pochées au Muscat Doux 8,50 €
Profitons des fruits de saison en leur donnant des saveurs régionales.
En suggestion pour accompagner ce dessert, le Muscat Doux du Domaine l'Ermitage (10 cl) 8,00 €

Glace vanille maison, olives confites, huile d'olive Négrette du Moulin Paradis 8,50 €
L'originalité de l'olive en sucré.
En suggestion pour accompagner ce dessert, le Grenache Doux du Domaine l'Ermitage (10 cl) 9,50 €

Sabayon au Grenache Doux du Domaine l'Ermitage 10,50 €
Toute la saveur et la délicatesse de ce Grenache exceptionnel qui apporte une note extraordinaire à un dessert pourtant classique.