



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 un 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



13/20 Gault & Millau 2018 - 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

Le Menu Dégustation 3 services

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

Voici le menu que je vous propose en ce moment. Celui-ci change selon les arrivages et les produits de saison. Bonne dégustation !

Risotto à la truffe et au foie gras et sa figue noire rôtie

•
1/2 pigeonneau des Costières en 2 cuissons, crème de butternut, champignons du marché, courgettes poêlées à l'huile d'olive

•
Assiettes 3 fromages du soleil

Ou

Comptée de pêches aux amandes sous sa meringue crémeuse

38,00 €

•
Le Menu Dégustation Enfant (réservé aux moins de 10 ans)

Comme Papa et Maman mais en portions adaptées

24,00 €

Notre suggestion vin :

Château l'Ermitage, Epicuria, AOP Costières de Nîmes 46,00
100% Mourvèdre. Issu de la sélection de la plus belle parcelle du domaine, ce mourvèdre est vinifié et élevé en cuve bois tronconique. Vin de caractère au fruit croquant en bouche. Il est juteux et jouit d'une belle texture veloutée.

Le Menu Dégustation 4 services

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

Voici le menu que je vous propose en ce moment. Celui-ci change selon les arrivages et les produits de saison. Bonne dégustation !

Risotto à la truffe et au foie gras et sa figue noire rôtie

•
1/2 pigeonneau des Costières en 2 cuissons, crème de butternut,
champignons du marché, courgettes poêlées à l'huile d'olive

•
Assiettes 3 fromages du soleil

•
Compotée de pêches aux amandes sous sa meringue crémeuse

45,00 €

Notre suggestion vin :

Château l'Ermitage, Epicuria, AOP Costières de Nîmes 46,00
100% Mourvèdre. Issu de la sélection de la plus belle parcelle du domaine, ce mourvèdre est vinifié et élevé en cuve bois tronconique. Vin de caractère au fruit croquant en bouche. Il est juteux et jouit d'une belle texture veloutée.



Menu « Les Envies de la Chef » 7 services

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

Le Lunch

Du mercredi au samedi, le midi uniquement

Entrée + plat : 22,00 €

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 27,00 €
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 10,00 €

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 d'été sur écrasé de pomme de terre à la truffe, piqué de foie gras, baguette toastée, fleur de sel de Camargue 45,00 €
C'est une belle truffe de 15g que vous découvrirez en soulevant le tajine.
Toute la magie de la truffe dans cette entrée exceptionnelle, 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 d'été 34,00 €

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.

Côte à l'os de Taureau de Camargue AOP, légumes de saison à l'huile d'olive, riz de Camargue 34,00 €

Les taureaux sont élevés en pleine nature, en toute liberté pour une viande d'exception à très faible teneur en matières grasses..

Couronne d'agneau rôtie au thym, bohémienne, champignons du marché, riz de Camargue 34,00 €

Les riz que nous vous proposons viennent de Camargue. Bien que la culture de riz ait fait son apparition dans le sud de la France au XIIIe siècle, ce n'est qu'au XXe siècle, dans les années 40, qu'elle prend son véritable essor pour représenter aujourd'hui la moitié de la sole céréalière camarguaise.

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

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
(2 couverts minimum)

48,00 €/personne

(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 de Provence poêlées à l'huile d'olive et romarin, glace aux calissons 8,50 €
Profitez des fruits d'été 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.