



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, asperge verte du Gard, pistou, râpé de truffe
de printemps (albidum pico)

•
Gardianne de taureau de Camargue AOP, riz semi-complet « Canard
des Rizières », carottes, champignons du jour

•
Trio de fromages du Sud

Ou/Et

Croquant de pommes reinettes aux épices, glace au miel de printemps
corse et fraise du Sud

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

*Sans Gluten, sans lactose, végétarien, ...
Intolérance ou allergie, dites-le nous. La Cheffe adaptera ses plats
pour que vous profitiez au mieux de notre cuisine.*

*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 :

Château l'Ermitage, Cuvée Ste-Cécile Rosé, AOP Costières de Nîmes 39,00

100% Mourvèdre. L'originalité de son encépagement et cet affinage en barrique confèrent à ce rosé atypique des reflets pivoines et des saveurs corsées et exotiques.

(Gault & Millau 15,5/20, Parker 92 pts, Guide Hachette**).



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.

*Sans Gluten, sans lactose, végétarien, ...
Intolérance ou allergie, dites-le nous. La Cheffe adaptera ses plats
pour que vous profitiez au mieux de notre cuisine.*

*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.

*Sans Gluten, sans lactose, végétarien, ...
Intolérance ou allergie, dites-le nous. La Cheffe adaptera ses plats
pour que vous profitiez au mieux de notre cuisine.*

A la Carte

Les entrées

Pélardon ou Picodon (selon arrivage) au four sur un fond de pommes
reinettes, en feuille croquante 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 un fruit de saison.

Asperges vertes de Provence, truffe blanche de mars (tuber albidum pico),
œuf poché, huile d'olive Fruité Maturé de Raymond Gonfond, fleur de sel
au citron du Saunier de Camargue 22,00 €

C'est la saison des asperges dans le Sud. On en profite en l'associant à la truffe
blanche de mars aux saveurs de sous-bois.

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 blanche de mars (tuber albidum pico) 10,00 €

Noix de Saint-Jacques, crème de truffe noire, butternut 24,00 €

La saison de la Saint-Jacques va sur sa fin. Profitons-en encore avec les
dernières truffes noires.

*Sans Gluten, sans lactose, végétarien, ...
Intolérance ou allergie, dites-le nous. La Cheffe adaptera ses plats
pour que vous profitiez au mieux de notre cuisine.*

Les plats

Omelette à la truffe 24,00 €
La simplicité d'un grand classique : œufs et truffe. L'alliance parfaite.

Risotto à la truffe noire, déclinaison de légumes de saison 24,00 €
Le plaisir d'une belle gourmandise entre le riz de Camargue et la truffe.
+ 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.

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.

Ris de veau croustillants, crème de Muscat Doux du Château l'Ermitage, légumes du marché, polenta de châtaignes et râpé de truffe de mars (tuber albidum pico) 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.

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

Soupe de chocolat aux épices 8,50 €
La puissance du chocolat noir associée à des épices inhabituelles pour le chocolat.
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.