



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



13,5/20 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

•
Œuf poché, cèpes, flan de cèpes, truffe d'été

•
1/2 pigeonneau des Costières, réduction de Grenache Doux du Château l'Ermitage, chutney d'abricots de Camargue, gâteau de pomme de terre à l'ail, girolles

•
Trio de fromages du Sud

Ou/Et

Duo de pêche et figue de Provence au vin blanc et épices

(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.

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 Dégustation Enfant

(réservé aux moins de 10 ans)

Comme Papa et Maman mais en portions adaptées

24,00 €



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

Pélarдон ou Picodon (selon arrivage) au four en feuille croquante, lonzu corse et figue fraîche. (Version végétarienne possible) 16,00 €
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.

Petites boulettes de taureau de Camargue à la coriandre et aux câpres, purée de pois chiches et tomates séchées 18,00 €
Câpres et pois chiches, deux cultures du Sud associées à la viande de taureau de Camargue, une production régionale très limitée.

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 d'été (tuber aestivum) 10,00 €

Estouffade de cèpes et truffe 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 !

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.
(Version végétarienne possible 38,00 €). Peut aussi être servi en plat.

*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

Risotto à la truffe blanche d'été, 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, truffes d'été, crème de Muscat Doux du Château l'Ermitage, légumes du marché, polenta de châtaignes 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 Baudroïe, 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 39,00 €

En rosé, cuvée "Légende", Estandon, AOP Côtes de Provence 45,00 €

En rouge, cuvée "Légende", Estandon, AOP Côtes de Provence 45,00 €

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.

Pélardon ou Picodon (selon arrivage) à la truffe d'été 19,00 €
Servi tiède. Association parfaite entre le fromage de chèvre et la truffe d'été au délicat goût de noisette. Un régal !

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

...

Nos Desserts

Figues noires de Provence rôties à l'huile d'olive et glace vanille 8,50 €
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.