



Menu anniversaire du 17 au 21 octobre

Uccle ... 1 an déjà ! Et 6 ans en Belgique, ça se fête ...
Menu 4 ou 5 services

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

Mises en bouche et Champagne

Pain brioché, légende du Vieux Port et son filet de cuvée Hugo
Bohémienne
Rillettes de caille aux olives et compotée de figues à la cannelle

•••

Les entrées

Noix de Saint-Jacques, foie gras poêlé, butternut, truffe d'automne
Brandade de morue en parmentier de patate douce

•••

Le plat

Pavé de Taureau de Camargue AOP sauce Grenache Doux,
flan de cèpes, carottes variées et topinambours

•••

Fromage ou/et dessert

Assiette de 3 fromages du soleil
Ou/Et

Pommes reinettes de Camargue aux épices,
glace au miel de Camargue, toit meringué

4 services 57,00 € - 5 services 65,00 €

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



La sélection vins :

Château l'Ermitage, Sainte-Cécile Blanc (Costières de Nîmes)
en harmonie sur les entrées

...

Château l'Ermitage, Epicuria (Costières de Nîmes)
en harmonie sur le plat

...

Domaine l'Ermitage, Grenache Doux pour accompagner le fromage

.

Domaine l'Ermitage, Muscat Doux pour accompagner le dessert

La sélection vins : 29,00 € (4 serv.) - 35,00 € (5 serv.)

Réservation : +32 (0)483 490 650 - contact@louferri.be
ou avec message "Menu anniversaire":

RÉSERVATION
Cliquez ici 