

La Ferme du Vert

Bienvenue à la Ferme Du Vert,
Hôtel Restaurant au cœur du Boulonnais,
entre vallons et collines, à proximité de la Mer.

Les plats que vous allez savourer répondent à un équilibre délicat d'une cuisine
pensée avec les produits de la terre et de la mer.

Bonne découverte de ces recettes
réalisées pour ravir vos papilles.

Tout simplement,
Bon Appétit.



Welcome to the Ferme du Vert,
in the heart of the Boulonnais region,
between valleys and hills, close to the sea.

The dishes that your are about to enjoy respons to a delicate balance of a
cuisine
conceived with the products of the land and the sea

Enjoy discovering these recipes made to delight your taste buds.

Quite simply,
Bon appétit.

Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert 38 €

ENTRÉES

Le Wierre

Fromage frais de Wierre rôti sur un pain Mousseline,
Sirop d'érable et condiments

The Wierre

*Creamy fresh Wierre cheese roasted on
mousseline bread, Maple syrup and condiment*

Le Cochon

Terrine de Cochon, émulsion aux Poivrons,
Condiments et pain grillé

The Pig

*Pig Terrine, sweet Pepper emulsion,
Condiment and toast*

PLATS

Le Canard

Cuisse de Canard confite à la Nectarine, écrasé de
Pomme de Terre, émulsion légère à la Moutarde

The Duck

*Duck leg confit with Nectarine, mashed Potatoes,
light mustard emulsion.*

Le Cabillaud

Dos de Cabillaud, Courgettes et légumes poêlés
mousseline à l'Aneth,
mousse à l'échalote

The Cod

*Cod loin, Zucchini and pan-fried vegetables,
Dill mousseline,
Shallot mousse*

DESSERTS

La Pavlova

Pavlova aux fruits jaune confits, glace à l'amande

The Pavlova

Candied yellow fruit Pavlova, Almond ice cream

Le Chocolat Noir

Crème au chocolat noir 72%,
Crumble de Noisette, sorbet Abricot

The Dark Chocolate

*Dark Chocolate 72% cream,
Hazelnut crumble, Apricot sorbet*

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon
Affinage
(supplément de 2€)

The Cheese

*Plate of 3 Cheeses selected according to their
Ageing
(extra cost of 2€)*

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Plat - Dessert - Une Boisson 14 €

Nuggets maison ou Poisson,
Frites ou Légumes,

Glaçe maison,

Un verre de jus ou sirop à l'eau

*Homemade nuggets or Fish,
French fries or Vegetables
Ice cream*

A glaçe of juice or fruit squash

A la Carte

STARTERS

The Wierre

Creamy fresh Wierre cheese roasted on Mousseline bread,
Maple syrup and condiments - 13€

The Pig

Pig Terrine, sweet Pepper emulsion,
Condiment and toast - 12€

The Foie Gras

Half cooked in a cloth Foie Gras, red Berries chutney,
toasted Mousseline - 17€

The Salmon

Salmon tataki, Thai style marinade,
Fruit season Vinaigrette - 15 €

MAIN COURSES

The Duck

Duck leg confit with Nectarine, mashed Potatoes,
Light mustard emulsion - 23€

The Cod

Cod loin, Zucchini and and pan-fried Vegetables
Dill mousseline, Shallot mousse - 22 €

The Beef

Maldon's salt Roasted beef fillet, spring Vegetables,
fried Potatoes, Meat juice - 25€

The Bass

Bass fillet, Risotto, crusty Vegetables, Dugléré sauce - 24 €

DESSERTS

The Bavarian

Raspberry Bavarian Cream, Strawberry jelly, Vanilla ice cream - 14€

The Dark Chocolate

Dark Chocolate 72% cream, Hazelnut crumble and Apricot sorbet - 12€

The Pavlova

Candied yellow fruit Pavlova, Almond ice cream - 12€

The Cheese

Plate of 3 Cheeses selected according to their Ageing - 12 €

A La Carte

ENTRÉES

Le Wierre

Fromage frais de Wierre rôti sur un pain
mousseline, Sirop d'érable et condiments - 13€

Le Cochon

Terrine de Cochon, émulsion aux Poivrons,
Condiments et pain grillé - 12 €

Le Foie Gras

Foie gras mi cuit au torchon, Chutney fruits rouges,
Mousseline toastée - 17€

Le Saumon

Tataki de Saumon, marinade façon Thaï,
Vinaigrette aux fruits de saison - 15€

PLATS

Le Canard

Cuisse de Canard confite à la Nectarine, écrasé de
Pomme de Terre, émulsion légère à la Moutarde - 23€

Le Cabillaud

Dos de Cabillaud, Courgettes et légumes poêlés
mousseline à l'Aneth, mousse à l'Echalote - 22€

Le Boeuf

Filet de Boeuf au sel de Maldon, printanière de légumes,
Mitrailles poêlées, jus de viande - 25€

Le Bar

Filet de Bar, Risotto, légumes croquants,
sauce Ducléré - 24 €

DESSERTS

Le Bavaois

Bavaois à la Framboise, gelée de fraises, glace à la Vanille - 14€

Le Chocolat Noir

Crème au chocolat noir 72%, crumble de Noisette et sorbet Abricot - 12€

La Pavlova

Pavlova aux Fruits jaune confits, glace à l'Amande - 12€

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€