

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.

A La Carte

ENTRÉES

Le Chèvre de la Slack
Fromage frais, Poireaux en vinaigrette, crumble au Curry - 13 €

Le Foie Gras
Mi-cuit au torchon, chutney à la Rhubarbe, mousseline toastée - 17 €

L'Oeuf Bio
Oeuf mollet, Asperges blanches, mayonnaise au Sésame - 12 €

Le Hareng Fumé (JC David)
En Croquette, condiments et Crème aux Herbes fraîches - 15 €

PLATS

Le Poisson du moment
Filet doré, Risotto façon Paella, crème légère au Chorizo - 23 €

Le Cochon
Travers confits, grillés, Grenailles et légumes poêlés, Emulsion au Raifort- 23 €

Le Boeuf
Langue de chat snackée, Légumes glacés, Sauce à l'échalote- 27 €

DESSERTS

Le Citron jaune
Façon tarte, Meringue, sorbet au Citron jaune- 12€

Le Chocolat
Noir 72% en siphon, sorbet Framboise piment d'Espelette - 12 €

La Pistache
Crème brûlée, Fruits frais - 14 €

Le Fromage
Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€

A La Carte

STARTERS

Slack Goat Cheese
Fresh cheese, Leek vinaigrette, Curry crumble - 13€

The Foie gras
Half-cooked in a cloth, Rhubarb chutney, toasted mousseline- 17 €

The Organic Egg
Soft-boiled Egg, white asparagus, Sésame mayonnaise - 12 €

The Herring
En Croquette, Condiments and cream with fresh Herbs - 15 €

MAIN COURSES

Fishing of the Day
Golden filet, paella style Risotto, light Chorizo cream - 23€

The Pig
Candied, grilled Ribs, baby Potatoes and pan-fried Vegetables, Raifort emulsion - 23 €

The Beef
Snacked Beef, glazed Vegetables, Shallot sauce - 27 €

DESSERTS

The Yellow Lemon
Tart style, Meringue, lemon Sorbet- 12 €

The Chocolate
72% dark chocolate in a siphon, raspberry sorbet with Espelette pepper - 12 €

Pistachio
crème brûlée, fresh fruit - 14€

The Cheese
Plate of 3 Cheeses selected according to their Ages - 12€

Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Le Chèvre de la Slack
Fromage frais, poireaux en vinaigrette,
crumble au curry

Slack Goat Cheese
Fresh cheese, Leek vinaigrette,
Curry crumble

L'Oeuf Bio
Oeuf mollet, Asperges blanches,
Mayonnaise au sésame

The Organic Egg
Soft-boiled egg, white Asparagus,
Sésame mayonnaise

PLATS

Le Poisson du Moment
Filet doré, Risotto façon Paella,
Crème légère au chorizo

Fishing of the Day
Golden filet, paella style Risotto,
light Chorizo cream

Le Cochon
Travers confits, grillés, grenailles et légumes poêlés,
Emulsion au Raifort

The Pig
Candied, grilled ribs, baby Potatoes and
pan-fried vegetables, Raifort emulsion

DESSERTS

Le Citron jaune
Façon tarte, Meringue, sorbet au citron jaune

The Yellow Lemon
Tart style, Meringue, lemon Sorbet

Le Chocolat
Noir 72% en siphon, sorbet framboise piment
d'espelette

The Chocolate
72% in a siphon dark Chocolate,
Raspberry sorbet with Espelette pepper

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,
Glace maison,
Un verre de jus ou sirop à l'eau

Homemade nuggets or Fish,
French fries or Vegetables
Ice cream
A glace of juice or fruit squash