

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 frais

De la Slack, comme un Mille Feuilles, épices fraîches façon Asiatique - 13 €

Le Foie Gras

Mi-cuit au torchon, chutney aux fruits Rouges, Mousseline toastée - 17 €

La Moule

Rôtie au Parmesan, Céleris, carottes et Marinière crémée - 12 €

Le Saumon

En tartare, Citronelle, concombre et germes de Soja- 15 €



PLATS

Le Poisson

Du moment, riz Pilaf, Curry léger, légumes du Soleil - 23 €

Le Cochon

Travers confits, grillés, mousse de Tomates cerise,
Pommes grenailles et légumes poêlés - 23 €

Le Boeuf

Filet poêlé au Sel de Maldon, pommes Charlotte, légumes glacés
Jus de viande et Poitrine Fumée - 29 €

DESSERTS

Le Caramel

Au beurre salé, Mascarpone et Chocolat au Lait- 13€

L'Abricot

Rôti, quelques branches de Thym, Basilic, sorbet Abricot - 13 €

Le Chocolat Blanc

Parfait glacé, crème de Framboise et Citron jaune - 14 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€





A la Carte

STARTERS

The Fresh Goat Cheese

From la Slack, like a Mille feuille, fresh Asian style Spicies - 13€

The Foie gras

Half-cooked in a cloth, red Berries chutney, toasted mousseline- 17 €

The Mussel

Parmesan Roast, celery, Carrots and creamy Marinière - 12 €

The Salmon

In tartar, Lemongrass, cucumber and Soy bean sprouts - 15 €



MAIN COURSES

The Fish

Of the moment, Pilaf rice, Curry, seasonal Vegetables - 23€

The Pig

Candied, grilled Ribs, Cherry tomato mousse, Potatoes and fried Vegetables - 23 €

The Beef

Maldon's salt fried Beef fillet, Charlotte apple, glazed Vegetables,
Gravy and smoked Bacon- 29€

DESSERTS

The Caramel

With salted Butter, Mascarpone and milk Chocolate - 13 €

The Apricot

Roasted, with Thyme sprig, Bail, Apricot sorbet - 13 €

The white Chocolate

Glazed Parfait, Raspberry and Lemon Cream - 14€

The Cheese

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



Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Le Chèvre frais
De la Slack, comme un Mille Feuilles,
épices fraîches façon Asiatique

*The Fresh Goat Cheese
From la Slack, like a Mille feuille,
fresh Asian style Spices*

La Moule
Rôtie au Parmesan, Céleris,
carottes et Marinière crémée

*The Mussel
Parmesan Roast, celery,
Carrots and creamy Marinière*

PLATS

Le Poisson
Du moment, riz Pilaf, Curry léger,
légumes du Soleil

*The Fish
Of the moment, Pilaf rice, Curry,
seasonal Vegetables*

Le Cochon
Travers confits, grillés, mousse de Tomates cerise,
Pommes grenailles et légumes poêlés

*The Pig
Candied, grilled Ribs, Cherry tomato mousse,
Potatoes and fried Vegetables*

DESSERTS

Le Caramel
Au beurre salé, Mascarpone et Chocolat au Lait

*The Caramel
With salted Butter, Mascarpone and milk Chocolate*

L'Abricot
Rôti, quelques branches de Thym, Basilic, sorbet
Abricot

*The Apricot
Roasted, with Thyme sprig, Bail, Apricot sorbet*

Le Fromage
Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage

*The Cheese
Plate of 3 Cheeses selected according to their Ageing*

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Plat - Dessert - Une Boisson

14 €

Nuggets maison ou Poisson,
Frites ou Légumes,
Glace
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*