

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
Poireaux en vinaigrette, échalotes et Pickles - 12 €

Le Paleron
Cuit crû, Crème à l'estragon, Condiments de saison- 13 €

Le Canard
Morceau de cuisse confite, Rouille au siphon, - 15 €

Le Foie Gras (IGP Sud Ouest)
Porto et Melon, Mousseline toastée - 17 €



PLATS

Le Poisson
Du moment, écrasé de Pommes de terre au basilic, Légumes poêlés,
Sauce à l'échalote - 23 €

Le Veau
Comme un Marengo, Tagliatelles, mousse aux Poivrons- 23 €

Le Boeuf
Filet Grillé au Sel de Maldon fumé, Grenailles et légumes glacés
Demi-glace réduite au Vin rouge - 29 €

DESSERTS

Le Choux
Craquelin, Framboises et Pistache- 13€

La Pêche
Rôtie, financier au Citron jaune - 13 €

Le Chocolat noir
Mousse légère, palet Breton et Caramel au beurre salé - 14 €

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





A la Carte

STARTERS

The Fresh Goat Cheese
From la Slack, leek vinaigrette, shallots, pickles - 12€

The Paleron
Cooked raw, Tarragon cream, seasonal condiments- 13 €

The Duck
Confit piece of thigh, Siphon-cooked rouille - 15 €

Foie Gras (PGI South West)
Port and Melon, Toasted Mousseline - 17€



MAIN COURSES

The Fish
Of the moment, Mashed potatoes with basil,
Pan-fried vegetables, shallot sauce- 23€

The Veal
Marengo-style, Tagliatelle, pepper mousse - 23 €

The Beef
Grilled Fillet with Smoked Maldon Salt, Baby Potatoes, and Glazed Vegetables
Reduced Red Wine Demi-glace- 29€

DESSERTS

The Choux
Craquelin, raspberry and pistachio - 13€

The Peach
Roasted with Lemon Financier- 13 €

Dark Chocolate
Light mousse, Breton biscuit, and salted butter caramel - 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
Poireaux en vinaigrette, Echalotes, pickles

*The Fresh Goat Cheese
From la Slack, Leek vinaigrette, shallots, pickles*

Le Paleron
Cuit crû, Crème à l'estragon, condiments de saison

*The Paleron
Cooked raw, Tarragon cream, seasonal condiments*

PLATS

Le Poisson
Du moment, écrasé de pommes de terre au basilic,
légumes poêlés, sauce à l'échalote

*The Fish
Of the moment, Mashed potatoes with basil,
Pan-fried vegetables, shallot sauce*

Le Veau
Comme un marengo, Tagliatelles, mousse aux
poivrons

*The Veal
Marengo-style, Tagliatelle, pepper mousse*

DESSERTS

Le Choux
Craquelin, framboises et pistache

*The Choux
Crackling, raspberry and pistachio - 13€*

La Pêche
Rôtie, financier au citron jaune

*The Peach
Roasted with Lemon Financier*

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*