

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, une Tartelette, pâte brisée, tomates cerise confites - 12 €

Le Paleron

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

La Crevette rose

En Croquette, panure fine à l'Anglaise, agrumes et crème aux Herbes fraîches - 15 €

Le Foie Gras

Mi cuit au torchon, Chutney melon et Porto rouge, Mousseline toastée - 17 €



PLATS

Le Poisson

Du moment, Doré au four, légumineuse Crémée, légumes de Saison et chorizo - 23 €

Le Canard

Cuisse cuite plusieurs heures, Poireaux confits, charlottes poêlées, barbecue et Sriracha légère- 23 €

Le Boeuf

Une partie de Filet saisie à la poêle, légumes glacés, sauce Chateaubriand - 29 €

DESSERTS

Les Fruits

Vélouté selon notre sélection, Palet breton, sorbet à la Pêche- 13€

La Pavlova

Fruits jaunes confits, Chantilly à la vanille - 13 €

Le Chocolat noir

Mousse légère, Caramel au beurre salé, Cacahuètes torréfiées - 14 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€





A la Carte

STARTERS

The Fresh Goat Cheese

From la Slack, a tartlet, shortcrust pastry, candied cherry tomatoes - 12€

The Paleron

Cooked raw, Tarragon cream, seasonal condiments- 13 €

Pink Shrimp

In a croquette, fine English-style breading, citrus fruits and fresh herb cream - 15 €

Foie Gras

Half cooked in a cloth, melon chutney and red Porto, Toasted Mousseline - 17€



MAIN COURSES

The Fish

Of the moment, Baked golden, creamy legumes, seasonal vegetables and chorizo - 23€

The Duck

Thigh cooked for several hours, confit leeks, pan-fried charlottes, barbecue and light Sriracha - 23 €

The Beef

A portion of Fillet seared in a pan, glazed vegetables, Chateaubriand sauce - 29€

DESSERTS

The Fruits

Velouté soup from our selection, Breton puck, peach sorbet - 13€

Pavlova

Candied yellow fruits, vanilla Chantilly cream- 13 €

Dark Chocolate

Light mousse , Salted butter Caramel, Roasted Peanuts - 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, Tartelette, Pâte brisée, tomate confites

The Fresh Goat Cheese

From la Slack, a tartlet, shortcrust pastry, candied cherry tomatoes

Le Paleron

Cuit crû, Crème à l'estragon, Condiments de saison

The Paleron

Cooked raw, Tarragon cream, seasonal condiments

PLATS

Le Poisson

Du moment, doré au four, légumineuse crémée, légumes de saison et chorizo

The Fish

Of the moment, Baked golden, creamy legumes, seasonal vegetables and chorizo

Le Canard

Cuisse cuite plusieurs heures, poireaux confits, charlottes poêlées barbecue, Sriracha légère

The Duck

Thigh cooked for several hours, confit leeks, pan-fried charlottes, barbecue and light Sriracha

DESSERTS

Les Fruits

Vélouté selon notre sélection, Palet breton, sorbet à la pêche

The Fruits

Velouté soup from our selection, Breton puck, peach sorbet

La Pavlova

Fruits jaunes confits, chantilly à la vanille

Pavlova

Candied yellow fruits, vanilla Chantilly cream

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