

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

Affiné De la Slack, figues rôties, crumble ciboulette- 12 €

Le Cochon

Cuit en terrine, condiments et pain grillé- 12 €

La Saint-Jacques

Snackée, crémeux de patate douce, émulsion chorizo - 15 €

Le Foie Gras

Mi-cuit au torchon, banane et Mousseline toastée - 17 €



PLATS

Le Poisson

Du moment, doré au four, Risotto, légumes de saison, jus coquillage - 23 €

Le Paleron

Mijoté façon Carbonnade, pommes de terre confites- 23 €

Le Boeuf

En Filet, poêlé au sel de Maldon, champignons et mitrailles, jus corsé- 27 €

DESSERTS

La Poire

Pochée aux agrumes, crème au chocolat et amandes- 12€

La Chicorée

Crème brûlée, fruit de la passion - 12 €

La Pomme

Tatin caramélisée, glace à la vanille - 14 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€





A la Carte

STARTERS

The Goat Cheese

Refined from la Slack, roasted figs, chive crumble - 12€

The Pig

Cooked in a terrine, with condiments and toasted bread- 12 €

Saint-Jacques

Snacked, creamy sweet potato, chorizo emulsion - 15 €

Foie Gras

Half cooked in a cloth, banana and toasted mousseline - 17€



MAIN COURSES

The Fish

Of the moment, golden in the oven, risotto, seasonal vegetables, shellfish jus - 23€

The Paleron

Simmered, carbonnade style, candied potatoes - 23 €

The Beef

Fillet, pan-fried with Maldon salt, mushrooms and potato chips, full-bodied jus - 27€

DESSERTS

The Pear

Poached with citrus fruits, chocolate cream and almonds - 12€

The Chicory

Crème brûlée, passion fruit- 12 €

The Apple

Caramelized Tatin with Vanilla Ice 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

Affiné De la Slack, figues rôties, crumble ciboulette

The Goat Cheese

Refined from la Slack, roasted figs, chive crumble

Le Cochon

Cuit en terrine, condiments et pain grillé

The Pig

Cooked in a terrine, with condiments and toasted bread

PLATS

Le Poisson

Du moment, doré au four, Risotto, légumes de saison, jus coquillage

The Fish

Of the moment, golden in the oven, risotto, seasonal vegetables, shellfish jus

Le Paleron

Mijoté façon Carbonnade, pommes de terre confites

The Paleron

Simmered, carbonnade style, candied potatoes

DESSERTS

La Poire

Pochée aux agrumes, crème au chocolat et amandes

The Pear

Poached with citrus fruits, chocolate cream and almonds

La Chicorée

Crème brûlée, fruit de la passion

The Chicory

Crème brûlée, passion fruit

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