

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

Les Escargots “ L’Escargotière du Choquel”
Pôelés au beurre Maître d’Hôtel, Duxelles de Champignons, Emulsion au Raifort- 12 €

Le Wierre
Fromage frais, poireaux en Vinaigrette, Crumble au Curry- 12 €

La Crevette
Frie, en Croquette, Crème aux herbes fraîches, Agrumes - 15 €

Le Foie Gras
Mi-cuit au torchon, Chutney à l’ananas, Mousseline toastée - 17 €



PLATS

Le Poisson
En Waterzoï, légumes de saison, Pommes Charlotte - 23 €

Le Cochon
Echine rôtie, Gratin Dauphinois, légumes glacés, Sauce à la bière des 2 Caps - 23 €

Le Boeuf
En Filet, poêlé au sel de Maldon, champignons et mitrailles, Jus corsé au Vin rouge - 27 €

DESSERTS

La Passion
Bavarois, condiments et crémeux Myrtille - 12 €

La Chicorée
Crème brûlée, fruits rouges - 12 €

Le Chocolat
Mousse légère au chocolat Noir, Cacahuètes et caramel au beurre Salé - 14 €

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





A La Carte

STARTERS

The Snails “L’Escargotière du Choquel”
Maître d'Hôtel butter pan fried, duxelles Mushroom, Raifort Emulsion - 12 €

The Wierre
Fresh cheese, leeks in Vinaigrette, Curry crumble - 12 €

The Shrimp
Fried, in a Croquette, with fresh herb Cream, Citrus - 15 €

The Foie Gras
Half-cooked in a cloth, pineapple Chutney, toasted Mousseline - 17 €



MAIN COURSES

The Fish
In Waterzoï, Seasonal vegetables, Charlotte potatoes - 23 €

The Pig
Roasted pork loin, gratin Dauphinois, glazed Vegetables, 2 Caps Beer Sauce - 23 €

The Beef
Fillet, pan-fried with Maldon salt, mushrooms and potato Chips, Full-bodied red wine Juice - 27 €

DESSERTS

The Passion Fruit
Bavarian cream, condiments and Blueberry cream - 12 €

The Chicory
Crème brûlée, red Fruits- 12 €

The Chocolate
Light dark Chocolate mousse, Peanuts and salted Caramel - 14 €

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



Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Les Escargots

Pôelés au beurre Maître d'Hôtel, Duxelles de Champignons, Emulsion au Raifort

The Snails

Pan-fried in Maître d'Hôtel butter, Mushroom Duxelles, Horseradish Emulsion

Le Wierre

Fromage frais, poireaux en Vinaigrette, Crumble au Curry

The Wierre

Fresh cheese, leeks in Vinaigrette, Curry crumble

PLATS

Le Poisson

En Waterzoï, légumes de Saison, Pommes Charlotte

The Fish

In Waterzoï, Seasonal vegetables, Charlotte potatoes

Le Cochon

Echine rôtie, gratin Dauphinois, légumes Glacés, Sauce à la Bière des 2 Caps

The Pork

Roasted pork loin, Dauphinoise potatoes, glazed vegetables, 2 Caps Beer Sauce

DESSERTS

La Passion

Bavarois, condiments et crémeux Myrtille

The Passion Fruit

Bavarian cream, condiments and blueberry cream

La Chicorée

Crème brûlée, fruits rouges

The Chicory

Crème brûlée, red fruits

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