

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 you are about to enjoy respond 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.

À LA CARTE

Entrées

LE COCHON THE PIG	12 €
En terrine, émulsion moutarde, Condiments et pain toasté <i>Terrine, mustard emulsion, Condiments and toasted bread</i>	
LE SAINTE GODELEINE THE SAINTE GODELEINE	12 €
Flamiche, Biscuit ciboulette paprika, Crème choux rouge <i>Flamiche, Chive and Paprika biscuit, Red cabbage cream</i>	
LE SAUMON THE SALMON	15 €
En Tataki, Crème sweet Chili, Pikles, Vinaigrette soja Miel <i>Dill's Gravlax with its condiments. Pikles, honey soy vinaigrette</i>	
LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS	17 €
Mi-cuit au torchon, Chutney à l'ananas, Mousseline toastée <i>Half-cooked in a cloth, pineapple Chutney, Toasted Mousseline</i>	

Plats

LE POISSON THE FISH	23 €
Du moment, Risotto crémeux, Paysanne de légumes, Sauce Satay <i>Of the day, Creamy risotto, mixed vegetables, Satay sauce</i>	
LA PINTADE THE POULTRY	23 €
Suprême de Pintade, écrasé de Pommes de terre, Carottes glacées, Sauce Forestière <i>Guinea Fowl suprême, Potatoes mousseline, glazed Carrots, Forestière sauce</i>	
LE BOEUF THE BEEF	27€
En Filet, poêlé au sel de Maldon, Mitrailles, légumes glacés Jus corsé au vin rouge <i>Fillet, pan-fried with Maldon salt, potato chips, glazed vegetables Full-bodied red wine juice</i>	

Desserts

LA CRÈME BRÛLÉE THE CRÈME BRÛLÉE	12 €
A la pistache, crémeux Framboise <i>Pistacchio's, Raspberry cream</i>	
LA PANNA COTTA THE PANNA COTTA	12 €
Vanillée, fruits rouges et langue de chat <i>Vanilla, red Berries and land de chat Biscuit</i>	
LE FROMAGE THE CHEESE	12 €
Assiette de trois Fromages, selon Affinage <i>Plate of three Cheeses selected according to their Ages</i>	
LE CHOCOLAT THE CHOCOLATE	14 €
Mi cuit, crémeux passion, sorbet Mangue <i>Molten cake, Passion fruit cream, Mango's sorbet</i>	

MENU DÉLICES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 38€

Entrées

LE COCHON | THE PIG

*En terrine, émulsion moutarde,
Condiments et pain toasté
Terrine, mustard emulsion,
Condiments and toasted bread*

LE SAINTE GODELEINE | THE SAINT GODELEINE

*En Flamiche, Biscuit ciboulette paprika,
Crème choux rouge
Flamiche, Chive and paprika biscuit,
Red cabbage cream*

Plats

LE POISSON | THE FISH

*Du moment, Risotto crémeux, paysanne de légumes
Sauce Satay
Of the day, creamy risotto, mixed vegetables,
Satay sauce*

LA PINTADE | THE POULTRY

*Suprême de Pintade, écrasé de Pommes de terre,
Carottes glacées, Sauce Forestière
Guinea Fowl suprême, Potatoes mousseline,
glazed Carrots, Forestière sauce*

Desserts

LA CRÈME BRÛLÉE | THE CRÈME BRÛLÉE

*A la pistache, crémeux Framboise
Pistacchio's, Raspberry cream*

LA PANNA COTTA | THE PANNA COTTA

*Vanillée, fruits rouges et langue de chat
Vanilla, red Berries and land de chat
Biscuit*

LE FROMAGE | THE CHEESE

*Assiette de trois Fromages, selon Affinage
Plate of three Cheeses selected according
to their Ages*

Menu Enfant (Moins de 12 ans)

PLAT - DESSERT - 1 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*



Nous nous engageons à utiliser des produits frais et de saison en travaillant au maximum avec des prestataires locaux

L'Escargotière de Choquel
Fromagerie Sainte Godeleine
Au Fournil Capellois

Merci de nous signaler d'éventuels régimes alimentaires ou allergies que nous devrions connaître, n'hésitez pas à nous demander la carte des allergènes.



We are committed to using fresh, seasonal produce and working as much as possible with local suppliers

L'Escargotière de Choquel
Fromagerie Sainte Godeleine
Au Fournil Capellois

Please let us know of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of, and please feel free to ask us for the allergen list

