

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 CHÈVRE THE GOAT CHEESE	12 €
De la Slack, façon Millefeuille Marinade de tomates aux Herbes <i>From the Slack, Millefeuille way Herbs tomatoes Marinade</i>	
LA CREVETTE THE SHRIMP	13 €
En Croquette, suprême d'Agrumes et condiments Crème Aigrelette <i>In Croquette, Citruses suprême Aigrelette Cream</i>	
L'ASPERGE BLANCHE THE WHITE ASPARAGUS	15 €
Emietté d'Oeuf Dur, Croutons, Mayonnaise à l'huile de Raisin <i>Hard-boiled Egg's crumble, Croutons, Aigrelette Cream</i>	
LE FOIE GRAS THE FOIE GRAS	17 €
Mi-cuit au torchon, Chutney Ananas, Mousseline toastée <i>Half-cooked in a cloth, Ananas Chutney, Toasted Mousseline</i>	

Plats

LE POISSON THE FISH	23 €
Du moment, brunoise de Saison, Risotto crémeux, Sauce Chorizo <i>Of the day, Vegetables brunoise, Creamy risotto, Chorizo Sauce</i>	
L'AGNEAU THE LAMB	23 €
Cuit 7 Heures, légumes Poêlés et pommes Charlotte Jus de Cuisson <i>Seven hours cooked, Vegetables and potatoes Cooking Juice</i>	
LE BOEUF THE BEEF	27€
En Filet, poêlé au sel de Guérande, gratin Dauphinois, Jus corsé <i>Fillet, pan-fried with Guérande's salt, gratin Dauphinois Gravy Sauce</i>	

Desserts

LA PAVLOVA THE PAVLOVA	12 €
A la Mangue, crème Vanille, sorbet Citron <i>Mango, Vanilla cream, Lemon sorbet</i>	
LA BRIOCHE THE BRIOCHE	12 €
En pain Perdu, Cassonade, caramel beurre Salé, glace Vanille <i>Fried bread crumbs, Cassonade, salted butter Caramel, Vanilla ice cream</i>	
LE FROMAGE THE CHEESE	12 €
Assiette de trois Fromages, selon Affinage <i>Plate of three Cheeses selected according to their Ages</i>	
LE 3 CHOCOLATS THE 3 CHOCOLATES	14 €
Craquant Praliné, mousse légère, sorbet Poire <i>Crispy Praliné, light Mousse, Pear sorbet</i>	

MENU DÉLICÉS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 38€

Entrées

LE CHÈVRE | THE GOAT CHEESE

*De la Slack, façon Millefeuille
Marinade de tomates aux Herbes
From the Slack, Millefeuille way
Herbs tomatoes Marinade*

LA CREVETTE | THE SHRIMP

*En Croquette, suprême d'Agrumes et condiments
Crème Aigrelette
In Croquette, Citruses suprême
Aigrelette Cream*

Plats

LE POISSON | THE FISH

*Du moment, brunoise de Saison,
Risotto crémeux,
Sauce Chorizo
Of the day, Vegetables brunoise,
Creamy risotto,
Chorizo Sauce*

L'AGNEAU | THE LAMB

*Cuit 7 Heures, légumes Poêlés et pommes Charlotte
Jus de Cuisson
Seven hours cooked, Vegetables and potatoes
Cooking Juice*

Desserts

LA PAVLOVA | THE PAVLOVA

*A la Mangue, crème Vanille, sorbet Citron
Mango, Vanilla cream, Lemon sorbet*

LA BRIOCHE | THE BRIOCHE

*En pain Perdu, Cassonade, caramel beurre Salé,
glace Vanille
Fried bread crumbs, Cassonade, salted butter
Caramel, Vanilla ice cream*

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

Fromagerie de la Slack
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 allèrgenes.

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

Fromagerie de la Slack
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

