

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** 13 €
Affiné de la Slack, en Bruchetta
Vinaigrette miel
Matured from Slack, in Bruschetta
Honey vinaigrette
- LE PALERON | THE PALERON** 13 €
Mi-cuit en Tataki, mousse au Satay, condiments
Half-cooked Tataki style, Satay mousse, condiments
- LE SAUMON | THE SALMON** 16 €
En gravelax à l'aneth, suprême d'agrumes,
Crème de concombres
Gravlax with dill, citrus supreme,
Cucumber cream
- LE FOIE GRAS | THE FOIE GRAS** 18 €
Mi-cuit au torchon, Chutney Fruits rouges,
Mousseline toastée
Half-cooked in a cloth, Red fruits Chutney,
Toasted muslin
-

Plats

- LE CANARD | THE DUCK** 24 €
Cuit en bouillon, Jardinière de légumes
Sauce barbecue
Cooked in broth, Vegetables planter
Barbecue sauce.
- LA GAMBAS | THE PRAWNS** 24 €
Snackée à la paprika, Ratatouille de saison,
Emulsion poivron
Seared with paprika, seasonal Ratatouille
Pepper emulsion
- LE BOEUF | THE BEEF** 29€
En Filet, poêlé au sel de Guérande,
Mitrailles à l'ail, Jus corsé
Fillet, pan-fried with Guérande's salt,
Baby potatoes with garlic, strong juice
-

Desserts

- LE BAVAROIS | THE BAVARIAN** 13 €
A la fraise, biscuit Joconde, sorbet pêche
With strawberries, Joconde biscuit, peach sorbet
- LE CITRON | THE LEMON** 13 €
Façon Tarte meringuée, sablet breton, Glace vanille
Meringue Pie style, Breton shortbread, Vanilla ice cream
- LE FROMAGE | THE CHEESE** 12 €
Assiette de trois Fromages, selon Affinage
Plate of three Cheeses selected according to their Ages
- LA MOUSSE AU CHOCOLAT | CHOCOLATE MOUSSE** 15 €
Au cacao, Langue de chat, sorbet Framboise
With Cocoa, Langue de chat biscuit, Raspberry sorbet

MENU DÉLICÉS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 38€

Entrées

LE CHÈVRE | THE GOAT CHEESE

*Affiné de la Slack, en Bruchetta
Vinaigrette miel
Matured from Slack, in Bruschetta
Honey vinaigrette*

LE PALERON | THE PALERON

*Mi-cuit en Tataki, émulsion Satay, condiments
Half-cooked Tataki style, Satay mousse,
condiments*

Plats

LE CANARD | THE DUCK

*Cuit en bouillon, jardinière de légumes
Sauce barbecue
Cooked in broth, vegetables planter
Barbecue sauce.*

LA GAMBAS | THE PRAWNS

*Snackée à la paprika, Ratatouille de saison,
Emulsion poivron
Seared with paprika, seasonal Ratatouille
Pepper emulsion*

Desserts

LE BAVAROIS | THE BAVARIAN

*A la fraise, biscuit Joconde, sorbet pêche
With strawberries, Joconde biscuit, peach
Sorbet*

LE CITRON | THE LEMON

*Façon Tarte meringuée, sablet breton, Glace vanille
Meringue Pie style, Breton shortbread, 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€

*Tenders maison ou Poisson,
Frites ou Légumes,
Glace
Un verre de jus ou sirop à l'eau*

*Homemade Tenders or Fish,
French fries or Vegetables
Ice cream
A glaze 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 allergènes.

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

