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 ans hills, close to the sea.

The dishes that you 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.

À LA CARTE

Entrées

LE SAINTE GODELEINE | *THE SAINTE GODELEINE* — 13 €
Flamiche aux poireaux,
Chips de poitrîne
With leeks, Sainte Godeleine cheese and crispy bacon

LES ESCARGOTS | *THE SNAILS* — 14 €
Poêlés au Beurre Maitre d'hôtel,
Brunoise de Champignons, Emulsion Raifort
From Le Choquel, pan-freid in Maître d'Hôtel butter, Finely diced mushrooms, Horseradish emulsion

LE HARENG | *THE HERRING* — 16 €
Fumé, en tartare, Pommes et betteraves
Mousse Porto
Smoked herring tartare, Apple and beetroots, Port wine mousse

LE FOIE GRAS | *THE FOIE GRAS* — 18 €
Mi-cuit au torchon, Chutney à la Poire,
Mousseline toastée
Half-cooked in a cloth, Red fruits Chutney, Toasted muslin

Plats

LE POISSON | *THE FISH* — 24 €
Du moment, en Cassolette,
Légumes croquants, Bisque Crémée
Served in a casserole dish, Crunchy vegetables, Creamy bisque

LA VOLAILLE | *THE POULTRY* — 24 €
En Ballotine farcie,
Mousseline de Potiron, sauce Châtaigne
Stuffed ballotine, Pumkin mousseline, Chestnut sauce

LE CERF | *THE VENISON* — 29€
Filet poêlé, Crémeux de Courges
Pommes grenailles, sauce Grand Veneur
Pan-seared venison fillet, Creamy squash, Baby potatoes and traditional Grand Veneur sauce

Desserts

LE FROMAGE | *THE CHEESE* — 12€
Assiette de trois Fromages, selon Affinage
Plate of three Cheeses selected according to their Ages

LE LITCHI | *THE LICTHEE* — 13 €
Pana cotta, coulis de fruits Rouges, tuile aux Amandes
Pana cotta, Red berry coulis, Almond tuile

LA PISTACHE | *THE PISTACHIO* — 13 €
Crème brûlée, crémeux Framboise
Pistachio crème brûlée, Raspberry cream

LE PROFITEROLE | *THE PROFITEROLES* — 15 €
Profiteroles au craquelin, glace Vanille, sauce Chocolat
Choux pastry, Crispy craquelin topping, Vanilla ice cream, Chocolate sauce

MENU DÉLICES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT **38€**

Entrées

LA FLAMICHE | THE SAINTE GODELEINE

Flamiche aux poireaux,
Chips de poitrîne
With leeks, Sainte Godeleine cheese and crispy bacon

LES ESCARGOTS| *THE SNAILS*

Poêlés au Beurre Maitre d'hôtel,
Brunoise de Champignons, Emulsion Raifort

From Le Choquel, pan-freid in Maître d'Hôtel butter, Finely diced mushrooms, Horseradish emulsion

Plats

LE POISSON | *THE FISH*

Du moment, en Cassolette,
Légumes croquants, Bisque Crémée

Served in a casserole dish, Crunchy vegetables, Creamy bisque

LA VOLAILLE | THE POULTRY

En Ballotine farcie,
Mousseline de Potiron, sauce Châtaigne

Stuffed ballotine, Pumkin mousseline, Chestnut sauce

Desserts

LA PISTACHE| *THE PISTACHIO*

Crème brûlée, crémeux Framboise
Pistachio crème brûlée, Raspberry cream

LE LITCHI| *THE LITCHEE*

Pana cotta, coulis de fruits Rouges, tuile aux Amandes
Pana cotta, Red berry coulis, Almond tuile

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 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