

Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Le Rond de gîte
Mariné et brûlé, Chèvre frais de la Slack,
Poireaux confits

*The Rond de gîte
Marinated and burned, fresh goat Cheese,
candied leeks*

Le Cochon
Cuit en terrine, émulsion aux Cornichons,
Pain toasté

*The Pig
Pig Terrine, Pickles emulsion,
Toasted bread*

PLATS

Le Paleron
Façon Carbonnade, légumes d'automne
crème légère à la cannelle

*The Paleron
Carbonnade way, Autumn vegetables
light Cinnamon cream*

La Daurade grise
Dorée sur la peau, crème de Potimaron,
Châtaignes, champignons, beurre au Thym

*Grey Sea Bream
Golden on the skin, Pumpkin cream,
Chestnuts, Mushrooms, Thyme butter*

DESSERTS

L'Ananas
Entremet, Ananas confit, Coco, glace à la Vanille

*The Pineapple
Dessert, candied Pineapple, Coconut, Vanilla ice cream*

La poire
Pochée dans un sirop à l'Orange, crème Mousseline
Sorbet aux Agrumes

*The Pear
Poached in a Orange syrup, Mousseline cream
Citrus sorbet*

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Plat - Dessert - Une Boisson

14 €

Nuggets maison ou Poisson,
Frites ou Légumes,
Glace maison,
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

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

Le Rond de gîte
Mariné et brûlé, Chèvre frais de la Slack, Poireaux confits - 13€

Le Foie Gras
Mi cuit au torchon, Chutney pomme cumin,
Mousseline toastée - 17€

La Crevette rose
En Croquette, condiments et Crème aux Herbes fraîches - 15€

Le Cochon
Cuit en terrine, émulsion aux Cornichons, pain toasté - 12 €

PLATS

Le Paleron
Façon carbonnade, légumes d'automne
Crème légère à la cannelle - 23€

L'Espadon
Grillé, Quinoa au Curry rouge, nage de Coque - 25€

La Daurade grise
Dorée sur la peau, Crème de Potimaron,
Châtaignes, Champignons, beurre au thym - 22€

Le Filet de boeuf
Poêlé au Sel de Maldon, mitrailles et légumes glacés
Sauce Châteaubrilland- 25 €

DESSERTS

Le Choux
Profiterole, Chocolat noir et Noisettes crémeux à la Passion - 14€

L'Ananas
Entremet, Ananas confit, Coco, glace à la Vanille - 12€

La Poire
Pochée dans un sirop à l'Orange, crème mousseline, Sorbet aux Agrumes - 12€

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





A La Carte

STARTERS

The Rond de gîte
Marinated and burned, fresh Goat cheese, candied Leeks - 13€

The Foie Gras
Half cooked in a cloth, Apple and Cumin chutney,
Toasted Mousseline - 17€

The Pink Shrimp
Shrimp Croquette, Condiments and fresh Herb cream - 15€

The Pig
Pig Terrine, pickles emulsion, toasted bread - 12 €

MAIN COURSES

The Paleron
Carbonnade way, Autumn vegetables
light Cinnamon cream- 23€

The Swordfish
Grid, Red curry Quinoa, Hull nage -25 €

Grey Sea Bream
Golden on the skin, Pumpkin cream,
Chestnuts, Mushrooms, thyme butter- 22€

The Beef filet
Maldon salt pan Fried, baby Potatoes and frozen Vegetables,
Chateaubriand sauce - 25 €

DESSERTS

The Pineapple
Dessert, candied Pineapple, Coconut, Vanilla ice cream - 14€

The Cabbage
Profiteroles, black Chocolate and creamy Hazelnut with Passion fruit - 12€

The Pear
Poached in a orange syrup, mousseline cream citrus sorbet- 12€

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

