

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.

Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Le Gris Nez

Quiche au fruité du Gris Nez, Sablé à l'encre de Seiche,
Caramel au Citron jaune

The Gris Nez

*Gris Nez quiche, Squid ink shortbread Biscuit,
Lemon's Caramel*

Le Saumon

En Gravelax à l'Aneth, Pickles, Crème Aigrette

The Salmon

Gravlax with Dill, Pickles, Sour cream

PLATS

Le Veau

Sauté façon Blanquette, Riz vénéré,
Légumes d'Hiver

The Veal

*Blanquette way Sauté, Venere black rice,
Winter's Vegetables*

Le Skrei

Carottes glacées, pomme de Terre Charlottes,
Filet crémé au Curry

The Skrei

*Glazed Carrots, Charlotte potatoes
Curry creamy Filet*

DESSERTS

La Crème Brûlée

A la Chicorée, Mousseline fruit de la Passion

The Crème Brûlée

Chicory flavored, Passion Fruit Mousseline

La Panna Cotta,

A la Vanille, Agrumes et glace Fève de Tonka

The Panna Cotta

Vanilla flavored, Citruses, Tonka bean Ice cream

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage
(Supplément de 2€)

The Cheese

*Plate of 3 Cheeses selected according to their Ageing
(Extra cost of 2€)*

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

A La Carte

ENTRÉES

Le Gris Nez

Quiche au fruité du Gris Nez, Sablé à l'encre de Seiche, Caramel au Citron jaune - 12 €

Le Foie Gras

Marbré au Porto rouge, Poivre noir, Mousseline toastée - 17 €

Le Saumon

En Gravelax à l'Aneth, Pickles, Crème Aigrette - 13 €

Le Hareng

En Croquette, Agrumes et herbes fraîches - 15 €

PLATS

Le Skrei

Carottes glacées, pomme de Terre Charlottes, Filet crémé au Curry - 22 €

Le Veau

Sauté façon Blanquette, Riz vénéré, Légumes d'Hiver - 23 €

La Pintade

Suprême rôti, gratin Dauphinois, légumes glacés, émulsion au Fromage des Frères Bernard - 24€

Le Boeuf

Filet poêlé au sel Maldon, Mitrailles et Champignons, sauce au Vin rouge - 25 €

DESSERTS

Le Chocolat noir 64%

Mi cuit, condiments et Sorbet Mangue - 14€

La Crème brûlée

À la Chicorée, Mousseline Fruit de la Passion - 12€

La Panna Cotta

A la Vanille, Agrumes et glace Fève de Tonka - 12 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€

A La Carte

STARTERS

The Gris Nez

Gris Nez quiche, Squid ink shortbread Biscuit, Lemon's Caramel - 12€

The Foie Gras

Red Porto marbled, Black Pepper, Toasted Mousseline - 17€

The Salmon

Gravlax with Dill, Pickles, Sour cream - 13€

The Herring

En Croquette, Citruses and fresh Herbs - 15 €

MAIN COURSES

The Skrei

Glazed Carrots, Charlotte potatoes Curry creamy Filet - 22€

The Veal

Blanquette way Sauté, Venere black rice, Winter's Vegetables - 23€

The Guinae Fowl

Suprême, gratin Dauphinois, glazed Vegetables, Frères Bernard Cheeses emulsion - 24 €

The Beef

Maldon salt pan Fried Beef, baby Potatoes and Mushroom, red Wine sauce - 25 €

DESSERTS

The 64% Black Chocolate

Semi cooked, condiments and Mango sorbet - 14€

The Crème Brûlée

Chicory flavored, Passion Fruit Mousseline - 12€

The Panna Cotta

Vanilla flavored, Citruses, Tonka bean Ice cream - 12 €

The Cheese

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