

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 Fromage de Wierre

Mousse de Fromage frais en Millefeuille, Granny smith et échalotes vinaigrette - 13 €

Le Foie Gras

Mi-cuit au torchon, Chutney ananas, Mousseline toastée - 17 €

L'Oeuf Bio

Mollet, crémeux de Céleris rave, émulsion au chorizo - 12 €

Le Hareng Fumé (JC David)

En Croquette, Condiments et crème aux herbes fraîches - 15 €



PLATS

Le Cabillaud

Waterzoï, carottes, poireaux et Gambas, pomme Charlotte - 23 €

Le Cochon

Echine rôtie, écrasé de Pommes de terre, Champignons, sauce à la bière des 2 Caps - 23 €

Le Boeuf

Entrecôte grillée, légumes glacés, mitrailles, jus de viande au poivre vert - 31 €

DESSERTS

Le Citron jaune

Façon tarte, Meringue, sorbet à l'Orange - 12€

Le Calais

Entremet au Café, condiments, glace à la Vanille - 12€

Le Chocolat

Noir, blanc et au Lait, génoise à la Noisette - 14 €

Le Fromage

Assiette de 3 Fromages sélectionnés selon Affinage - 12€





A La Carte

STARTERS

The Wierre Cheese

Fresh Cheese Mousse in Millefeuille, Granny Smith and shallot vinaigrette - 13 €

The Foie Gras

Half-cooked in a cloth, Pineapple chutney, toasted Mousseline - 17 €

The Organic Egg

Soft-boiled, creamy Celeriac, Chorizo emulsion - 12 €

The Herring

En Croquette, Condiments and cream with fresh Herbs - 15 €



MAIN COURSES

The Cod

Waterzoï, carrots, leeks and Prawns, Charlotte apple - 23 €

The Pig

Roasted shoulder, mashed Potatoes, mushrooms, 2 Caps Beer sauce - 23 €

The Beef

Grilled rib steak, glazed vegetables, baby Potatoes , green Pepper meat juice - 31 €

DESSERTS

The Yellow Lemon

Tart style, Meringue, Orange Sorbet - 12 €

The Calais

Coffee dessert, condiments, Vanilla ice cream - 12 €

The Chocolate

Dark, white, and milk Chocolate, hazelnut Genoise - 14 €

The Cheese

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



Menu Délices du Vert

Entrée - Plat - Dessert

38 €

ENTRÉES

Le Fromage de Wierre
Mousse de Fromage frais en Millefeuille,
Granny smith et échalotes vinaigrette

The Wierre Cheese
Fresh Cheese Mousse in Millefeuille, Granny Smith and shallot vinaigrette

L'Oeuf Bio
Mollet, crémeux de Céleris rave, émulsion au chorizo

The Organic Egg
Soft-boiled, creamy celeriac, chorizo emulsion

PLATS

Le Cabillaud
Waterzoï, carottes, poireaux et Gambas, pomme
Charlotte

The Cod
Waterzoï, carrots, leeks and prawns, Charlotte apple

Le Cochon
Echine rôtie, écrasé de Pommes de terre,
Champignons, sauce à la bière des 2 Caps

The Pig
*Roasted loin, mashed potatoes, mushrooms, 2 Caps
beer sauce*

DESSERTS

Le Citron jaune
Façon tarte, Meringue, sorbet à l'Orange

The Yellow Lemon
Tart style, Meringue, Orange Sorbet

Le Calais
Entremet au Café, condiments, glace à la Vanille

The Calais
Coffee dessert, condiments, vanilla 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