

La Fèrma

Dans cette salle à manger d'autrefois habillée d'élégance, la montagne parle sans détour. On y sent la flamme du bois, le parfum du lait chaud, la trace du travail dans les alpages. Le fromage guide l'âme du lieu, avec des spécialités alpines incontournables, façonnées avec finesse, animées d'un souffle Courchevel qui donne du lustre à chaque instant.

Ici, la chaleur d'un caquelon, la fumée d'une raclette, le croustillant d'un beignet ou la douceur d'une pomme de terre fumante donnent du chaud au cœur. La table vit comme un chalet plein d'amis, où la neige frappe aux vitres et où la nuit avance doucement.

Le service suit ce même fil : douceur, soin, justesse, toujours porté par une pensée simple :
offrir un moment franc, lumineux, humain, où chacun a sa place.

La Fèrma, c'est une soirée de montagne, chic et vivante, nourrie de goût, d'authenticité et de bienveillance.
Un instant qui tient son âme dans la flamme, le fromage et les liens entre les femmes et les hommes.

In this dining room of another time, dressed in quiet elegance, the mountain speaks plainly.
You can sense the glow of the wood fire, the scent of warm milk, the imprint of work carried out on the alpine pastures. Cheese guides the soul of the place, through essential Alpine specialties, crafted with finesse and animated by a Courchevel spirit that lends luster to every moment.

Here, the warmth of a caquelon, the rising steam of raclette, the crispness of a fritter, or the softness of a steaming potato bring comfort to the heart. The table lives like a chalet filled with friends, where snow taps against the windows and night drifts in gently.

Service follows the same thread — gentleness, care, precision — always guided by a simple intention: to offer a moment that is sincere, luminous, and human, where everyone has their place.

La Fèrma is a mountain evening — chic and alive — nourished by flavor, authenticity, and kindness.
A moment whose soul rests in the flame, the cheese, and the bonds between women and men.

Jean-Rémi Caillon

Des Raclettes

À partir de 2 personnes • From 2 people
Prix par personne • Price per person

Raclette 	55€
Raclette	
Brézain 	55€
Savoie smoked cheese	
Raclette chèvre 	60€
Goat cheese raclette	
Raclette à l'ail des ours 	65€
Wild Garlic Raclette	
Raclette à la truffe Mélando' 	70€
Black truffle raclette	

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

... et des Fondues...

À partir de 2 personnes • From 2 people
Prix par personne • Price per person

Fondue Courchevel 	50€
Courchevel Fondue	
Fondue au “Grand Brut Alpin” 	65€
”Grand brut Alpin” fondue	
Fondue Champagne 	75€
Champagne fondue	
Fondue à la truffe Mélando' 	95€
Black truffle fondue	

Les fondues et les raclettes sont servies pour un minimum de 2 personnes (environ 250g/personne).
Elles sont accompagnées de pommes de terre rôties, de charcuteries, de salade verte et de pain de campagne.

Fondues and raclettes are served for a minimum of 2 people (approximately 250g/person).
They are served with roasted potatoes, mountain charcuterie, green salad and rustic country bread

Les Signatures de la Table

- Signature creations from la Table

Asperges aux oeufs pochés, sauce mousseline à la truffe 🍷 35€
Asparagus with poached eggs, truffle mousseline sauce

Velouté de légumes d'hiver, crème fraîche aux herbes 🍷 25€
Winter vegetables velouté, cream with fresh herbs

Saumon de Fontaine, pommes vapeur et jus d'oseille 45€
Brook trout, steamed potatoes and sorrel juice

Poulette, petit pois et laitue braisée, sauce au vin jaune 45€
Poultry, peas and braised lettuce, yellow wine sauce

...la suite
• the rest...

Les légumes du potager de printemps aux noisettes  25€
Spring garden vegetables with hazelnuts

Risotto aux fromages d'Alpage  30€
Risotto with Alpine cheeses

Mac & truffle aux fromages d'Alpage et jambon  35€
Mac & truffle with Alpine cheeses and ham

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

...Et des gourmandises sucrées
• ..Sweet delicacies !

La pâtisserie française 🍷 French pastry	20€
Salade de fruits de Savoie 🍷 Savoie fruit salad	20€
Pavlova aux agrumes, poivre de Timut et chantilly yaourt 🍷 Citrus pavlova, timut pepper and yogurt whipped cream	25€
Coupe du Père Chartreux 🍷 Père Chartreux's ice cream cup	25€

Kids Menu

Les Entrées · Starters

15€

Crudités, fromage blanc et ciboulette · Raw vegetables, fromage blanc and chives
Consommé de volaille et vermicelle alphabet · Poultry consommé with alphabet pasta
Velouté de légumes, croûtons au beurre · Winter vegetables velouté with butter croutons

Les Plats · Mains

20€

Filet de volaille · Chicken breast
Nuggets de volaille · Chicken nuggets
Poisson du jour · Fish of the day
Nuggets de poisson · Fish nuggets
Steak haché · Ground beef steak
Macaroni en sauce · Macaroni with sauce

Les Accompagnements · Sides

15€

Riz blanc · White rice
Potager d'hiver · Winter garden vegetables
Frites · French fries
Purée de pommes de terre · Mashed potatoes
Macaroni au beurre · Macaroni with butter

Les Desserts · Desserts

10€

Compote de pommes · Apple compote
Crumble de fruits de saison et fromage blanc · Seasonal fruit crumble with fromage blanc
Brownie au chocolat et glace vanille · Chocolate brownie with vanilla ice cream
Glaces et Sorbets · Ice cream and sorbets

Producteurs

Bernard et Émily CHARDON
Ferme - Auberge de l'Ariondaz à Courchevel

Bernard MURE-RAVAUX
Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde des Fromagers 2007

Les Chefs

Vaimiti • Cuisine
Téophane • Pâtisserie
Justine • Restaurant
Valentin • Sommellerie

Jean-Rémi CAILLON
Marine CIVALLERI

Origine viande • France Meat origin • France
Prix nets, taxes et service compris Net prices, taxes and service included