

# La Fèrma

Les connaissances ancestrales du fruitier le transforment en un véritable magicien du lait. La prestigieuse Courchevel se mêle aux spécialités traditionnelles des Savoies comme un hommage à ce métier paysan. La truffe ou le safran, le champagne ou le grand brut Alpin courtisent ainsi le fromage, roi du dîner, pour un moment singulier. La Fèrma inspire délicieusement les ambiances authentiques d'une élégante salle à manger d'autrefois.





The ancestral knowledge of the fruitier transforms him into a true milk magician. The prestigious Courchevel blends with the traditional specialties of Savoie as a tribute to this peasant profession. Truffles, saffron, Champagne and grand brut Alpin are all combined with the cheese, king of the dinner table, to create a unique experience. La Fèrma deliciously inspires the authentic atmosphere of an elegant dining room from the past.


*Jean Rémi Caillon*

## Des Fondues...

---

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

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

 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 Raclettes

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

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

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

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

## Les Signatures de la Table

- Signature creations from la Table

Folie Bergère, grenailles rôties, lard et chèvre frais 30€  
Folie Bergère, roasted potatoes, confit bacon and fresh goat cheese

Velouté de légumes d'hiver, crème fumée 🍷 25€  
Winter vegetables velouté, smoked cream

Pâté croûte de Lionel, Championnat du Monde Sélection France 2025 40€  
Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025


Saumon de Fontaine, crozets et jus d'oseille 45€  
Brook trout, crozets and sorrel juice


Poulette « Forestière », pommes de terre et champignons au vin jaune 45€  
Poultry "Forestière", roasted potatoes and mushrooms with vin Jaune


...la suite  
• the rest...

---

Les légumes du potager d'hiver, coulis de cresson  25€  
Winter garden vegetables, watercress coulis

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

Mac & Truffe gratiné  35€  
Mac & Truffle gratin

 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 !

|  |     |
|--|-----|
| Salade de fruits de Savoie 🍷<br>Savoie fruit salad   | 20€ |
| Profiterole, glace et sauce chocolat 🍷<br>Profiterole, chocolate ice cream and chocolate sauce | 25€ |
| Coupe du Père Chartreux 🍷<br>Père Chartreux's ice cream cup                                    | 25€ |
| La pâtisserie française 🍷<br>French pastry   | 20€ |

# 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  
Tagliatelle en sauce · Tagliatelle with sauce

## Les Accompagnements · Sides

10€

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  
Cœur coulant chocolat Gianduja · Melting cake with Gianduja chocolate  
Glaces et Sorbets · Ice cream and sorbets

# Producteur

---

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

---

# Les Chefs

---

Vaimiti et Paul • 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