

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 Mélano'  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 Mélano'  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  20€
Savoie fruit salad

Profiterole, glace et sauce chocolat  25€
Profiterole, chocolate ice cream and chocolate sauce

Coupe du Père Chartreux  25€
Père Chartreux's ice cream cup

La pâtisserie française  20€
French pastry

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 • Sommelerie

Jean-Rémi CAILLON

Marine CIVALLERI

Origine viande • France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France

Net prices, taxes and service included