

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 aux feuilles de poivrier		65€
Pepper leaves Raclette		
Raclette à la truffe Mélano'		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 Mélano'	⌚	95€
Black truffle fondue		

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 verte 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,
green salad and rustic country bread

Les Signatures de la Table

- Signature creations from la Table

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

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 « Forestière », haricots blancs et champignons au vin jaune  45€
Poultry “Forestière”, white beans and mushrooms with vin Jaune

...la suite
• the rest...

Les légumes du potager d'hiver, coulis d'épinard  25€
Winter garden vegetables, spinach coulis

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

Mac & truffe 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  20€
French pastry

Salade de fruits de Savoie  20€
Savoie fruit salad

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

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

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 • Sommelerie

Jean-Rémi CAILLON
Marine CIVALLERI

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