

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 diner, 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 and alpine champagne 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 🍷 Courchevel Fondue	65€
Fondue au Champagne 🍷 Champagne fondue	70€
Fondue "Grand Brut Alpin" 🍷 "Grand Brut Alpin" fondue	70€
Fondue à la truffe Mélando' 🍷 Black truffle fondue	95€

...Et des Raclettes

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

Raclette 🍷 Raclette	55€
Brézain 🍷 Savoy smoked cheese	55€
Raclette à l'Ail des Ours 🍷 Wild Garlic Raclette	60€
Raclette Chèvre 🍷 Goat's Cheese Raclette	60€
Raclette à la Truffe Mélando' 🍷 Black truffle raclette	70€

Les fondues et les raclettes 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 with Vonezins fritters or roast potatoes, charcuterie, tarine salad and farmhouse bread.

Quelques accompagnements en supplément...
• Some side dishes...

Salade Tarine 🍷 Green Salad with Ham and Cheese	30€
Beignets de Vonezins 🍷 Fried Hash Browns	30€
Les Charcuteries de Montagne et pickles Mountain Charcuterie and pickles	30€

...Et des gourmandises sucrées !
• ...And sweet delicacies !

Salade de Fruits de Savoie 🍷 Local Fruit Salad	55€
Gâteau de Savoie 🍷 Traditional Savoie Cake	55€
Meringue et Crème double 🍷 Meringue and double Cream	60€
Coupe du Père Chartreux 🍷 Scoop of Père Chartreux	60€
Glaces et Sorbets (la boule) 🍷 Ice Creams and Sorbets (per scoop)	70€

Producteur

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

Les Chefs

Gabriel ULVÉ • Téophane FAUCHER
Jean-Rémi CAILLON • Chef de Cuisine Exécutif

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France
Net prices, taxes and service included