

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 "Grand Brut Alpin"  65€
"Grand brut Alpin" fondue

Fondue Champagne  75€
Champagne 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  65€

Wild Garlic Raclette

Raclette chèvre  60€

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 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 Folie Bergère salad, roasted potatoes, confit bacon and fresh goat cheese	30€
Velouté de légumes d'hiver, crème fumée Winter vegetables velouté, smoked cream	25€
Pâté croûte de Lionel, Championnat du Monde Sélection France 2025 Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025	40€
Saumon de Fontaine, crozets et jus d'oseille Brook trout, crozets and sorrel juice	45€
Poulette « Forestière », pommes de terre et champignons au vin jaune Poultry “Forestière”, roasted potatoes and mushrooms with vin Jaune	45€

*...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

Gratin de macaronis aux fromages d'Alpage, jambon & truffe  35€
Alpine cheese macaroni gratin, ham & truffle



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 vanille et sauce chocolat  25€
Profiterole, vanilla 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 • 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