

# 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 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 fritters or roast potatoes, charcuterie, tarine salad and farmhouse bread.

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

Salade Tarine 🍷	30€
Green salad with ham and cheese	
Beignets de Vonezins 🍷	30€
Fried hash browns	
Les charcuteries de montagne et pickles	30€
Mountain charcuterie and pickles	

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

La brioche perdue aux pralines 🍷	25€
French toast with Pralines	
Le Paris- Brest 🍷	25€
“Paris-Brest”	
La tarte tatin 🍷	25€
Tatin tart	
Salade de fruits de Savoie 🍷	25€
Local fruit salad	
Meringue et crème double 🍷	20€
Meringue and double cream	
Coupe du Père Chartreux 🍷	25€
Scoop of Père Chartreux	
La pâtisserie Française 🍷	20€
French pastry	

# 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