

# la ferme saint-amour

---

Destination Courchevel



**RESTAURANT – BAR – CLUB**  
Cuisine d'Hiver par Eric FRECHON



Rue des Chenus - 73120 Saint-Bon-Tarentaise - +33 (0)4 79 01 46 86  
[contact@lafermesaintamour-courchevel.com](mailto:contact@lafermesaintamour-courchevel.com) - [lafermesaintamour.com](http://lafermesaintamour.com)

Après le succès Mégevan,  
le groupe Annie Famose prend de nouveaux quartiers à Courchevel 1850  
et vous fait découvrir sa nouvelle maison,  
LA FERME SAINT-AMOUR



En plein centre de la station, ce lieu atypique, intégralement rénové  
avec des matériaux anciens arbore un esprit d'antan  
et une authenticité qui imprègne l'intérieur de la bâtisse.  
Avec une décoration chaleureuse et élégante aux notes boisées sublimée de matières  
naturelles et agrémentées de fourrures soyeuses vient compléter ce nouvel écrin.  
Du déjeuner jusqu'à la nuit tombée l'intérieur de la ferme aux poutres apparentes,  
patinées par le temps, vous accueillera autour du bar central dans une ambiance  
musicale festive qui vous emmènera jusqu'au bout de la nuit.



Au menu,  
une cuisine d'hiver signée du chef étoilé et meilleur ouvrier de France,  
**Eric Frechon**  
qui fait un clin d'œil aux produits de saison et régionaux soigneusement sélectionnés.

Un restaurant d'ambiance convivial à l'esprit chic et aux couleurs locales  
pour vous plonger dans une expérience pittoresque au cœur de Courchevel  
où vous serez accueilli... avec Amour.





# LES ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'ABONDANCE.....14**  
GRATINÉD ONION SOUP
- SALADE «LA FERME SAINT-AMOUR»  
ENDIVES, NOIX ET GORGONZOLA.....16**  
« LA FERME SAINT-AMOUR » STYLE SALAD, CHICORY, WALNUTS AND GORGONZOLA CHEESE
- CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES, YAOURT ET CORIANDRE.....14**  
GRILLED EGGPLANT CAVIAR, YOGURT AND CORIANDER
- BURRATA AU JAMBON DE SAVOIE, POIRE ET NOISETTES.....18**  
BURRATA WITH SAVOY HAM, PEAR AND HAZELNUTS
- TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES.....22**  
MUSHROOM AND CHESTNUTS TART
- POIREAU BRÛLÉ ET TRUITE FUMÉE  
VINAIGRETTE MIMOSA.....18**  
BURNT LEEK AND SMOKED TROUT, MIMOSA VINAIGRETTE DRESSING
- TARTARE DE THON AU SOJA  
CORIANDRE, GUACAMOLE ÉPICÉ.....28**  
TUNA TARTAR WITH SOY SAUCE AND CORIANDER, SPICY GUACAMOLE
- PLANCHE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE.....16**  
JAMBON DE SAVOIE - SAUCISSON AU POIVRE  
FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ - NOIX DE JAMBON DE SAVOIE SÉCHÉE  
LOCAL DELICATESSEN SELECTION
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE AILLÉ ET TOMATES CONFITES LES 6.....14 / LES 12...28**  
BURGUNDY SNAILS GRATIN WITH GARLIC BUTTER AND TOMATO CONFIT
- 6 HUÎTRES DE MARENNES SPÉCIALES N° 2.....24**  
6 MARENNES SPÉCIALES N°2 OYSTERS
- CAVIAR IMPERIAL DE LA MAISON NORDIQUE, POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE - 50GR.....180**  
« MAISON NORDIQUE » IMPERIAL CAVIAR, STEAMED POTATOES AND CREAM WITH CHIVE - 50GR.
- OEUF MAYO « MEGÈVE » À LA TRUFFE NOIRE.....29**  
“MEGÈVE” STYLE EGG MAYONNAISE WITH BLACK TRUFFLE
- SAUMON MARINÉ À NOTRE FAÇON,  
POMMES DE TERRE TIÈDES, HUILE D'OLIVE.....19**  
OUR MARINATED SALMON, WARM POTATOES, OLIVE OIL
- TARAMA D'OURSIN, BLINIS TIÈDES.....12**  
SEA URCHIN TARAMA, WARM BLINIS
- CARPACCIO DE JOUE DE BOEUF, POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA.....18**  
BEEF CHEEK CARPACCIO, LEEKS IN MIMOSA VINAIGRETTE DRESSING
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD « LA FERME SAINT-AMOUR ».....24**  
« LA FERME SAINT-AMOUR » FOIE GRAS TERRINE
- SAUTÉ DE CUISSÉS DE GRENOUILLES AU TANDOORI  
JUS DE PERSIL PLAT.....22**  
TANDOORI STYLE SAUTÉED FROG LEGS, PARSLEY JUICE
- VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES,  
CRÈME MI-MONTÉE À LA MUSCADE.....14**  
PUMPKIN CREAMY SOUP WITH CHESTNUT SPRINKLES, NUTMEG FLAVOURED CREAM
- GAMBAS CROUSTILLANTES, SAUCE TANDOORI.....19**  
CRISPY PRAWNS, TANDOORI SAUCE



# LES PLATS

- CROQUE-MONSIEUR AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, SALADE MARAÎCHÈRE.....25**  
BLACK TRUFFLE BUTTER TOASTED SANDWICH, GREEN SALAD
- FONDUE ALPINE.....25**  
**OU À LA TRUFFE NOIRE.....49**  
ALPS CHEESE FONDUE OR WITH BLACK TRUFFLE
- MONT D'OR AU FOUR «LA FERME SAINT-AMOUR».....29**  
**OU À LA TRUFFE NOIRE.....54**  
«LA FERME SAINT-AMOUR» STYLE BAKED MONT D'OR CHEESE, OR WITH BLACK TRUFFLE
- RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISE, RIQUETTE ET PIGNONS DE PIN.....28**  
FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND PINE NUTS
- COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE.....34**  
PASTA SHELLS FOR SPOILED CHILDREN, HAM, SAVOY TOMME CHEESE AND BLACK TRUFFLE
- SAUMON AUX ÉPICES TANDOORI CUIT À L'UNILATÉRAL, CHOU VERT AU CITRON ET GINGEMBRE.....29**  
HALF-COOKED SALMON WITH TANDOORI SPICES, GREEN CABBAGE WITH LEMON AND GINGER
- SANDRE EN CROÛTE DE PAIN, TÉTRAGONE, HUILE DE CURRY AUX PEQUILLOS.....28**  
SANDRE FISH IN BREAD CRUST, TETRAGON SALAD, PEQUILLOS PEPPERS FLAVOURED CURRY OIL
- NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES, GNOCCHIS ET JUS DE CRESSON DE FONTAINE.....34**  
FRIED SCALLOPS, GNOCCHI AND WATERCRESS JUICE
- SUPRÊME DE POULET RÔTI EN CAISSETTE, GRENAILLES, CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS.....26**  
ROASTED CHICKEN BREAST, SAUTÉED POTATOES, CHESTNUTS AND MUSHROOMS
- PARMENTIER DE CANARD CONFIT AUX CHÂTAIGNES ET LARD FUMÉ.....28**  
DUCK CONFIT SHEPHERD'S PIE WITH CHESTNUTS AND SMOKED BACON
- TARTARE DE FILET DE BOEUF, CITRON, OLIVES ET TOMATES CONFITES.....29**  
BEEF FILLET TARTAR, LEMON, OLIVES AND TOMATO CONFIT
- CHEESEBURGER « LA FERME SAINT-AMOUR » AU BACON ET BEAUFORT.....25**  
“LA FERME SAINT-AMOUR” STYLE CHEESEBURGER WITH BACON AND BEAUFORT CHEESE
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS, BEURRE CAFÉ DE PARIS.....38**  
BLACK ANGUS BEEF RIB STEAK, ‘CAFÉ DE PARIS’ BUTTER SAUCE
- FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, SAUCE POIVRE, GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT.....39**  
**OU JUS DE TRUFFE NOIRE.....46**  
A LA PLANCHA BEEF FILLET, PEPPER SAUCE OR BLACK TRUFFLE JUICE, POTATO GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE
- POT AU FEU «GRAND-MÈRE», SAUCE RAVIGOTE.....26**  
**OU À LA TRUFFE NOIRE.....49**  
POT AU FEU STEW, RAVIGOTE SAUCE OR WITH BLACK TRUFFLE
- NOISETTE DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR, CÉLERI RAVE À LA BROCHE.....38**  
DOE MEDALLION WITH GRAND VENEUR SAUCE, SPIT-ROASTED CELERIAC
- CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE JAMBON DE PAYS ET PARMESAN.....44**  
LOCAL HAM CRUSTED VEAL CHOP AND PARMESAN CHEESE
- EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN POUR 2.....36 / PERS**  
LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES, CUMIN FLAVOURED CARROTS AND ONIONS FOR 2

