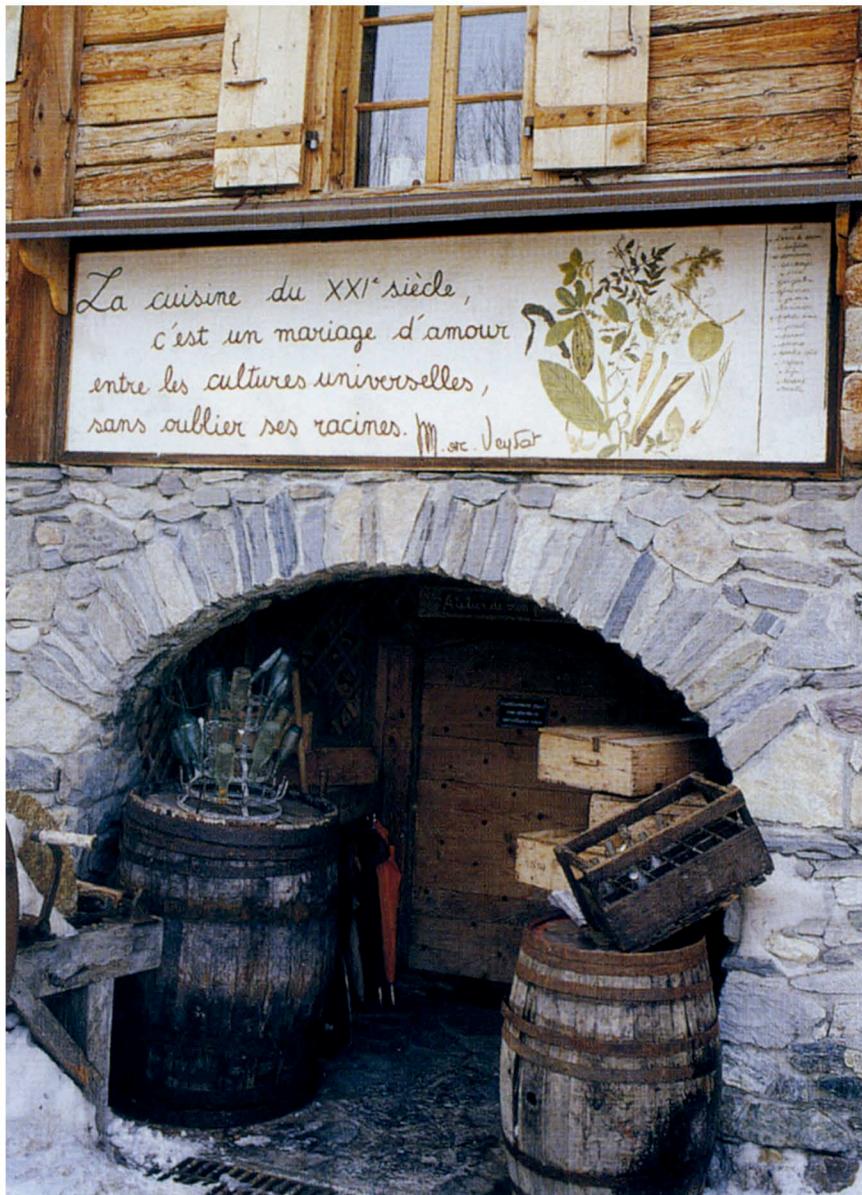




Seule une vitre (épaisse...)
sépare votre table de Lolita,
400 kilos, une vache placide
qui hiberne tranquillement
dans la Ferme la plus
luxueuse des Alpes.





SPÉCIALITÉS

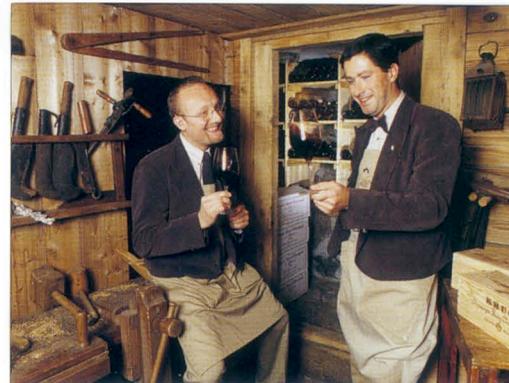
La soupe inversée à la courge, le bonbon de homard à la verveine sans sucre, l'omble chevalier enfoui dans l'écorce de sapin comme dans la nature, la paella décomposée en trois parties, la potée aux légumes oubliés et aux truffes noires, la meringue d'oursins, le carpaccio de pommes de terre aux truffes et cacao et verre de polenta, le soufflé de pommes renversées.

PRIX

Menus : 270 et 370 euros sans les vins. Carte : de 250 à 400 euros.

CARTE DES VINS

La cave de Megève compte 16 000 bouteilles, celle d'Annecy 35 000. Les vins de Savoie dominent la sélection de Samuel Ingelaere, la mondeuse fruitée et les blancs de chignin-bergeron de Louis Magnin, grand vigneron ; ceux du domaine Raymond Quénard ou du domaine Bouvet, dont vous trouverez d'admirables flacons servis à juste température. La quasi-totalité des crus de rêve de l'Hexagone sont répertoriés dans des millésimes choisis à des prix sérieux. A l'apéritif, pendant l'hiver 2005, Krug 1990 était offert au verre.



Samuel Ingelaere, 30 ans (à gauche), et Pierre Lefure, 31 ans, les deux sommeliers.



Cette salle de restaurant gastronomique, avec son architecture sidérante, n'a pas d'équivalent dans le monde. Derrière les carreaux et sous vos pieds, les animaux de la Ferme... Dans votre assiette, les œuvres d'un artiste diabolique et magnifique...

Sur la route du Mont
d'Arbois, Marc Veyrat a reconstitué à
l'identique le décor de la ferme savoyarde de
son père, un humble paysan des alpages...



La Ferme propose six chambres
et deux suites à des prix
stratosphériques... Il est vrai
que nous sommes là dans
les sommets de l'art de vivre...