

La Table de Biar

Menu de février servi le midi uniquement
Menu Entrée et Plat ou Plat et Dessert 30€ par personne
Menu Entrée, Plat et Dessert 35€ par personne



Tartine à la paleta ibérique, tomates confites et roquette

ou

Œuf cocote à la truite arc en ciel fumée et piment doux



Joues de bœuf braisées à la bière ambrée, crème de panais et pickles de
pomme

ou

Tajine de poissons de Méditerranée, blé vert concassé, citron et coriandre du
jardin



Gaufre moelleuse, pomme et miel

ou

Petit pot de crème pistache et chocolat, sablé maison

Le menu peut changer selon les arrivages, la pêche du jour, la météo et les disponibilités de nos fournisseurs
Nous nous adaptons avec plaisir à vos allergies, intolérances et restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous
prévenir lors de la réservation

La Table de Biar

Menu de février servi le soir uniquement 45€



Carottes multicolores rôties au freekeh, dip de yaourt à l'aneth

ou

Blinis de sarrasin, truite arc en ciel fumée, crème crue et pousses de radis

ou

Tourte au poulet fermier, estragon et pleurotes



Le pot au feu de Camille, végétal et à la truffe de notre région

ou

Turbot de Méditerranée rôti aux herbes, poireaux braisés au zaatar et riz noir de Camargue

ou

Grenadin de veau aux pignons et olives, petites pommes de terre dorées et pickles d'oignon



Tomme aux trois laits crus et confiture de figue au pain d'épice

ou

Tartelette meringuée au pamplemousse, mandarine confite et sorbet maison à la bergamote

ou

Poire pochée à la vanille, pain perdu caramélisé et glace maison au praliné

Le menu peut changer selon les arrivages, la pêche du jour, la météo et les disponibilités de nos fournisseurs
Nous nous adaptons avec plaisir à vos allergies, intolérances et restrictions alimentaires, n'hésitez pas à nous prévenir lors de la réservation