

La Table de Biar

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



Chou-fleur rôti au four, cranberries séchées et houmous à l'estragon

ou

Filet de maquereau grillé à la flamme, betterave, aneth et yaourt grec



Canneloni aux premiers légumes de printemps, pesto d'oseille aux amandes grillées

ou

Pintade rôtie au citron confit, salade de farro aux herbes fraîches



Riz au lait sésame, chocolat et noisettes grillées

ou

Flan de mandarines au caramel acidulé

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 mars servi le soir uniquement 45€



Burrata à la truffe, salade de poireaux vinaigrette et pignons grillés

ou

Croquette de dorade royale de Méditerranée et céleri rave, mayonnaise aux algues, feuille de moutarde

ou

Pita aux boulettes de bœuf Kobe d'oc bio, yaourt, coriandre et oignon rouge



Raviole aux champignons, ricotta et jaune d'œuf coulant

ou

Filet de truite bio des Cévennes meunière aux pistaches, légumes rôtis au basilic et citron

ou

Noisettes d'agneau aux amandes et à la fleur d'oranger, purée de haricots blancs et pleurotes



Fromage de brebis fermier au fenugrec, cracker aux pois chiches et dukkah

ou

Baklava aux noix et cacao, sorbet mandarine

ou

Pommes et poires rôties à l'huile d'olive glace maison au miel de Pignan

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