





**La Table de Biar**

# **LA TABLE DE BIAR**

*La cuisine au rythme des saisons*

Toute notre équipe vous souhaite la bienvenue dans ce lieu où la nature nous offre ce qu'elle a de plus beau.

Nous sommes ravis de vous proposer une cuisine gourmande, saisonnière et respectueuse, et sommes particulièrement fiers de travailler avec des producteurs passionnés.

Avec l'immense plaisir de partager un moment heureux, spontané et généreux,

Excellente dégustation.

Mathieu Garcin, Chef de cuisine





**La Table de Biar**

# **NOS PRODUITS ET PARTENAIRES**

*Retrouvez du sens dans votre assiette*

À La Table de Biar, nous cuisinons des produits frais et de saison. Il nous tient grandement à cœur de respecter la nature, les animaux et la santé de tous. Dans ce sens, nous recherchons les meilleurs produits pour vous offrir une expérience de qualité.

## **L'EAU DE SOURCE, LES ŒUFS, LES HERBES, LES FLEURS COMESTIBLES, LE MIEL, LES FRUITS ET LÉGUMES DU POTAGER**

Domaine de Biar

### **LES FRUITS ET LES LÉGUMES**

La Ferme du Chot, Lavérune (4km)

### **L'HUILE D'OLIVE ET LES OLIVES**

Le Domaine d'Oulivie, Combaillaux (9km)

### **LE PAIN BIO**

L'Atelier des Blés, Mauguio (10km)

### **LE POISSON SAUVAGE**

Côté Fish / Mer méditerranée, Grau du Roi (25km)

### **LA VIANDE**

La Table de Solange, Cassagnes-Beghones (178km)

# LA CARTE

*La cuisine au rythme des saisons*

## Entrées

### PLURIEL DE TOMATES AU BASILIC

Stracciatella pignons et sorbet tomate

14€

### L'HUITRE DE L'ÉTANG DE THAU

Gel de yuzu verveine, vierge condimentée

16€

## Plats

### MAGRETS DE CANARD

Pomme paillasson, chutney d'abricot et sauce herbacés

26€

### PLAT VÉGÉTARIEN

Steak végétal en trompe l'oeil

27€

### TURBOT COMME UNE PISSALADIÈRE

Oignons doux, émulsion anchois, olives séchées

29€

## Desserts

### LA PÊCHE

Clafoutis, mousse mascarpone, sorbet pêches blanches romarin

13€

### CHOCOLAT

Mousse, tuile cacao, sorbet et biscuit chocolat au lait

14€

### ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES

Confiture maison

12€



**La Table de Biar**

# **MENU BIAR**

*La cuisine au rythme des saisons*

Servi du mardi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

30€

Entrée + Plat + Dessert

35€

## **Menu en 3 Temps**

Le Chef vous propose un menu en 3 temps pour éveiller vos papilles et vous faire découvrir de nouvelles saveurs.

Laissez-vous surprendre.



**La Table de Biar**

# **MENU LES FOLIES**

*La cuisine au rythme des saisons*

Entrée + Plat + Fromage + Dessert  
65€

## **Menu en 4 Temps**

Le Chef vous propose un menu en 4 temps mettant en avant une gastronomie locale et authentique.

Laissez-vous séduire.



**La Table de Biar**

# **MENU ENFANT**

*La cuisine au rythme des saisons*

Pour les enfants jusqu'à 11 ans

Plat + Dessert

20€

## **Plats**

**UN PLAT DE NOTRE CARTE**

En demi-portion

## **Desserts**

**UN DESSERT DE NOTRE CARTE**

En demi-portion



**La Table de Biar**

# **LE BRUNCH**

*La cuisine au rythme des saisons*

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h00  
Un cocktail bienvenue offert  
50€ Adulte et 35€ Enfant

## **Le Brunch de la Saison**

Le dimanche est le jour parfait pour se détendre et se retrouver autour d'un brunch.

Nous vous invitons à profiter de notre buffet ; mets salés et sucrés, salades fraîches et bien plus encore.

Un moment gourmand, au cœur du Domaine et de son parc.



