





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.



