





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

CANNELLONIS DE CÈPES AU LAGUIOLE

Émulsion au vin jaune

14€

POULPE GRILLÉ

Crème d'ail, jus de persil et pickles d'oignons rouges

17€

Plats

GRÉMOLATTA DE PAVÉ DE VEAU DE L'AVEYRON ET DU SÉGALA

Purée de chou-fleur caramélisé et pommes fondantes

28€

SAINT JACQUES BEURRE DEMI-SEL

Blettes aux plombs et pignons, beurre blanc à la pistache

30€

Viande origine France

Desserts

LE CHOCOLAT

Sarrazin et whisky

13€

LA FIGUE

Crème glacé à la feuille de figuier et réduction porto miel

14€

ASSORTIMENT DE TROIS FROMAGES

Confiture maison

12€

Le prix indiqué est en euros, toutes taxes comprises et service compris



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.

Le prix indiqué est en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

MENU LES FOLIES

La cuisine au rythme des saisons

Entrée + Plat Poisson + Plat Viande+ Fraicheur + Fromage + Dessert
65€

Menu en 6 Temps

Le Chef vous propose un menu en 6 temps mettant en avant
une gastronomie locale et authentique.

Laissez-vous séduire.

Le prix indiqué est en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

MENU ENFANT

La cuisine au rythme des saisons

Pour les enfants jusqu'à 11 ans

Plat + Dessert

20€

Plats

VIANDE OU POISSON

Accompagné de pommes de terre rôties ou légumes de saison.

Desserts

DESSERT AU CHOCOLAT

Le prix indiqué est en euros, toutes taxes comprises et service compris