





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

ESCARGOTS MIJOTÉ BEURRE FUMÉ

Sauce Meurette, Billes d'Agatha, Crème d'ail

14€

SAINT JACQUES

Compotée de Poireaux, Emulsion Truffée

17€

Plats

CANETTE DE CHALLANS

Patates Douces, Condiment Kumquat, Sauce Bigarade

28€

MERLU SAUVAGE

Choux de Bruxelles, Brocolis, Agatha, Espuma de Parmesan, Bouillon Corsé

30€

Viande origine France

Desserts

LE CHOCOLAT VALRHONA

Sponge Cake, Crème Glacée Chocolat Blanc, Chocolat Chaud

13€

LA POIRE POCHÉE VANILLE

Mousse Mascarpone, Café, Chouchou noisette, Biscuit Breton

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 pour le service du déjeuner seulement

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.

Disponible avant 13:45 les services du midi.

Disponible avant 20:45 les services du soir.

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



La Table de Biar

LE BRUNCH

La cuisine au rythme des saisons

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h00
Un cocktail bienvenue offert
55€ 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.

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