



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,

**Le tableau des allergènes est à votre disposition.
N'hésitez pas à nous solliciter pour le consulter.**

Excellente dégustation.

Mathieu Garcin, Chef de cuisine



LA CARTE

La cuisine au rythme des saisons

Entrées

SAINT JACQUES DES CÔTES FRANÇAISES

Risotto, jus de céleri au poivre fumé et clémentine
16€

TERRINE DE FOIE GRAS À L'ANGUILLE FUMÉE

Algue nori et condiment betterave
18€

Plats

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS FACON TARTE

Pickles de légumes et oignons confits
25€

MÉDAILLON DE LOTTE DE MÉDITERRANÉE

Rutabaga, salsifis et jus de Madagascar
28€

VOLAILE EN DEUX FAÇONS

Pressé de pommes de terre à la truffe et cébette
30€

Viande origine France

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS TERROIRS

Confiture bio
12€

CRIPPS PINK FRAPPÉ

Café et brioche
13€

CHOUX CHOCOLAT PRALINÉ

crème glacée tourbée
14€

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

32€

Entrée + Plat + Dessert

37€

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 MANSO

La cuisine au rythme des saisons

2 Entrées + Plat + Dessert

57€

Menu en 4 Temps

Le Chef vous propose un menu en 4 temps, délicat et inspiré.

Laissez-vous tenter.

Menu pour l'ensemble de la table.

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
69€

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 et avant 20:45 les services du soir.
Menu pour l'ensemble de la table.

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
Boisson + Plat + Dessert
20€

Plats

POISSON OU VIANDE

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 de 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