



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

à moitié dévoilée pour éveiller votre curiosité

Entrées

L'ASPERGE GRILLÉE

18€

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE LAQUÉ

17€

LES SAINT-JACQUES SAISIES

18€

Plats

LOUP DE MÉDITERRANÉE

28€

LA SELLE D'AGNEAU DE LAIT

30€

LES LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS

(Végétarien)

25€

Viande origine France

Desserts

LA NOISETTE ET LE CITRON

14€

CHOCOLAT SAMANA 70% DE CACAO

13€

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS TERROIRS

13€

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

Menu Biar

Menu Confiance en 3 Temps

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

Laissez-vous surprendre.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

Servi du mardi au vendredi pour le service du déjeuner seulement

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
32€

Entrée + Plat + Dessert
37€

Accords Mets et Vins 3 Verres
27€

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

Menu Manso

Menu Confiance en 4 Temps

Le Chef vous propose un menu, délicat et inspiré.

Laissez-vous tenter.

Menu servi pour l'ensemble de la table.

2 Entrées + Plat + Dessert
57€

Accords Mets et Vins 4 Verres
36€

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

Menu Les Folies

Menu Confiance en 6 Temps

Le Chef vous propose un menu 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 servi pour l'ensemble de la table.

Entrée + Plat Poisson + Plat Viande+ Fraicheur + Fromage + Dessert
69€

Accords Mets et Vins 5 Verres
45€

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

Menu Enfant

Pour les enfants jusqu'à 11 ans

Boisson + Plat + Dessert

22€

Plats

LOUP DE MÉDITERRANÉE

ou

LA VOLAILLE D'ALICE

Accompagné de pommes de terre rôties et légumes de saison.

Desserts

DESSERT AU CHOCOLAT

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris



La Table de Biar

Le Brunch

Tous les dimanches du 27 avril à fin septembre
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.

Les prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises et service compris