



LA TABLE DE BIAR

*La nature source de
notre création*

Restaurant Slow Food

«L'équipe est heureuse de vous proposer une expérience gourmande où le produit peut s'exprimer dans toute sa beauté en suivant les saisons. Nous vous accueillons avec un enthousiasme sans bornes et un dévouement fidèle aux saveurs ainsi qu'aux détails.»





TERROIR, CONVIVIALITÉ ET AUTHENTICITÉ

La Table de Biar vous propose une cuisine responsable et authentique tout au long de l'année. Il est important pour nous de mettre en avant notre terroir, c'est pourquoi nous procédons à une sélection minutieuse des plus beaux produits de notre jardin mais également de la région.

Au sein de notre parc de 50 hectares, nous vous recevons dans un cadre d'exception pour un retour aux plaisirs simples en plein coeur de la nature.

UNE CUISINE AUX ACCENTS MÉDITERRANÉENS

Notre équipe s'inspire du savoir-faire local qui mène souvent à des associations généreuses et savoureuses suggérées par la nature. Dans sa démarche empirique et par soucis de mise en avant des produits locaux, notre cuisine naît d'expérimentations, d'échanges, de découvertes et ne cessera de vous surprendre.

AU PLUS PROCHE DE LA NATURE ET DES SAISONS

Dans notre démarche responsable, notre équipe met un point d'honneur à respecter les cycles de la nature. Nous prenons soin de sélectionner et de cueillir chaque produit au moment de la saison qui lui permettra d'exprimer ses saveurs les plus pures.

De la même manière, nous faisons attention à nous servir de l'entièreté de nos produits pour honorer ce que la nature nous offre. C'est pourquoi nous utilisons les épluchures pour nourrir nos poules ou encore les parties non comestibles de nos plats pour l'élaboration de nos sauces et bouillons.



LA SÉLECTION DES PRODUITS

A la Table de Biar nous cuisinons des produits frais, de saison et locaux. Il nous tient grandement à coeur de respecter la nature, les animaux et la santé de tous. Nous travaillons continuellement avec des produits récoltés à leur maturité pour une explosion de saveur.

Retrouvez du goût dans votre assiette.



LE JARDIN «MADE IN BIAR»

Nous sommes chanceux d'avoir notre propre potager et verger en permaculture, qui nous permettent de cuisiner avec les légumes et herbes aromatiques frais, récoltés sur place avant chaque service. Nous avons aussi des poulaillers et des ruches pour vous offrir l'essence de la nature.

D'autre part, nous avons voulu aller encore plus loin en intégrant une culture agroforestière sur nos hectares.

LE CHOIX DE LA PERMACULTURE

La permaculture a pour but de prendre soin de notre planète, des hommes et de répondre équitablement aux besoins de chacun.

Nous respectons le rythme de la nature et ses ressources, c'est pourquoi nous n'utilisons pas de traitements ou d'engrais chimiques. Nous réutilisons et réduisons également au maximum nos déchets, notamment par le compost.





LES FOURNISSEURS ET PARTENAIRES

Nous nous sommes entourés de partenaires qui comme nous, se sont engagés dans la protection de l'environnement et de ses ressources.

Ces collaborations de confiance nous permettent de sélectionner des produits issus de l'agriculture biologique ou de la permaculture, de pêche éco responsable, des viandes locales et bien élevées, des céréales anciennes...



UNE PASSION COMMUNE POUR LA SAVEUR ET LA QUALITÉ

Nous prenons le temps de connaître l'ensemble de nos fournisseurs afin de nous assurer que leur vision et leurs valeurs sont en accord avec les nôtres. Aussi, avant chaque association, nous nous rendons dans les exploitations de façon à découvrir le fonctionnement et les méthodes de chacun.

BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT

Bénéficiant d'un cadre historique et féérique, nous avons vu bien plus loin qu'un restaurant. La Table de Biar a le plaisir de vous accompagner lors de vos occasions privées ou professionnelles mais aussi lors de nos événements « Signature Biar ».

POUR NOS ÉVÉNEMENTS « SIGNATURE BIAR »

Notre restaurant change et se transforme au fil des saisons pour vous proposer des événements et des formules uniques mêlant gastronomie, art, partage et surprises.



VOS ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

Nous vous proposons des menus sur-mesure lors de vos séminaires, événements et célébrations. La Table s'adapte à vos besoins et vos envies pour sublimer votre occasion.

DOMAINE DE BIAR

La nature source de notre création

+33 4 12 04 18 06 | table@domainedebiar.com
www.domainedebiar.com | Chemin de Biar 34880 Laverune

