



Le Domaine de Biar dévoile ses expériences culinaires pour les fêtes de fin d'année

Aux portes de Montpellier, le Domaine de Biar s'impose comme un lieu enchanté, au cœur de la nature. Cette demeure du XVIII^e siècle, entièrement restaurée, a conservé son caractère tout en s'ouvrant à un confort actuel. Lieu discret, le Domaine de Biar revendique une approche simple, celle d'offrir un cadre apaisé, cohérent avec son environnement, où l'on vient avant tout pour la qualité du lieu et la sincérité de son accueil.



Au cœur du domaine, La Table de Biar est devenue l'adresse où l'on se retrouve volontiers. Le chef Mathieu Garcin y défend une cuisine végétale et méditerranéenne ancrée dans son quotidien avec les producteurs locaux. Une cuisine directe, expressive, qui suit le rythme des saisons et laisse toute la place au produit.

Pour les fêtes de fin d'année, le chef signe deux menus en huit temps conçus exclusivement pour cette saison.

Pour le déjeuner de noël, le jeudi 25 décembre 2025, La Table de Biar signe un menu en huit temps qui revisite les incontournables de la saison avec légèreté. Champignons travaillés en ouverture, foie gras glacé de la Maison Rougié, Saint-Jacques et bœuf Aubrac se succèdent, accompagnés d'agrumes, de marron et d'une touche de truffe. Le repas se clôt sur une note plus exotique, comme un clin d'œil ensoleillé au cœur de l'hiver.

Pour célébrer le Réveillon du Nouvel An, La Table de Biar invite à clore 2025 autour d'un menu en huit temps pensé pour la saison. L'ouverture se fait sur un amuse-bouche végétal et des poireaux truffés au bouillon herbacé, suivis de la queue de homard fumée à la réglisse, accompagnée de navets glacés et de velours d'épinard. La volaille Prince de Bourgogne de la Maison Mairet prend ensuite le relais, avant une pause glacée au thym et fruit de la passion. Le Vieux Saint-Nectaire et sa marmelade précèdent la touche finale : un dessert chocolaté accompagné d'une coupe de Champagne Gaidoz Forget. Un dîner conçu avec précision et légèreté, pour démarrer la nouvelle année sur le bon rythme.



Le lendemain du Réveillon, La Table de Biar ouvre ses portes pour un brunch hivernal. Viennoiseries maison, salades fraîches, fromages, plats chauds et desserts créatifs accompagnés de fruits de mer et de champagne pour un moment gourmand à savourer dans le cadre chaleureux du restaurant, fidèle à l'esprit du domaine.

Informations pratiques :

- Déjeuner de noël : à partir de 120 € par personne
- Dîner du Réveillon du Nouvel : à partir de 140 € par personne
- Brunch : à partir 65 € par personne