



TAPAS

CAVIAR CALVISIUS « OSCIETRA IMPERIAL »	30g	138	50g	195
CAVIAR CALVISIUS « TRADITION ROYAL »	30g	100	50g	177
<i>Accompagné de blinis, œuf mimosa, persil haché, échalotes, pomme de terre, crème fraîche au citron et croûtons de pain</i>				
LA KIWITRE				33
<i>Huitre Girardeau n°3, kiwi acidulé</i>				
MINI TACOS DE THON (3 pièces)				23
<i>Crème de verveine, gelée de concombre</i>				
TEMAKI DE LA PÊCHE DU JOUR (3 pièces)				23
<i>Cornet japonais, citron vert, avocat crémeux</i>				
TARTARE DE VEAU				25
<i>Millefeuille de pomme de terre, mayonnaise maison fumée</i>				
LÉGUMES VERT EN TEMPURA				15
<i>courgettes, fleur de courgettes, brocolinis</i>				
GUIMAUVE CACAHUÈTE (6 pièces)				15
HOUMOUS DE BETTERAVE				20
<i>Gressins croquants</i>				
ASSIETTE DE PATA NEGRA, PAN CON TOMATE				40
<i>Jambon ibérique affiné, pain frotté à l'ail</i>				
SOUPIONS FRITS				27
<i>Sauce tartare yuzu</i>				
ARANCINI CHAMPIGNONS ET TRUFFES (3 pièces)				38
<i>Croquettes de riz à l'italienne parfumées à la truffe et aux champignons</i>				
AUBERGINES GRATINÉES, MOZZARELLA ET BASILIC (5 pièces)				20
<i>Fondantes, rôties au four</i>				
PLATEAU DE CHARCUTERIE CORSE (pour 2 personnes)				43
<i>Sélection de charcuteries fines, affinées et tranchées minute</i>				
PLATEAU DE FROMAGES (pour 2 personnes)				35
<i>Assortiment de fromages affinés de la région et d'ailleurs</i>				
PLANCHE LA CRIQUE (pour 4 personnes)				110
<i>Signature du chef</i>				
MIGNARDISES SUCRÉES (5 pièces)				20
<i>Choco pécan, citron basilic, framboise manjari, pêche verveine, fraise</i>				



LA CRIQUE