

Cher Client

Bienvenue dans notre restaurant Ciel Bleu.
Vous allez participer à un véritable voyage gastronomique.

Notre cuisine s'est inspirée des saveurs du monde entier. L'Histoire joue également un rôle important pour Ciel Bleu. Le siècle d'or des épices à fortement influencé notre cuisine, tout comme le Japon d'hier et d'aujourd'hui reste une source d'inspiration.

Notre souhait consiste à obtenir le goût ultime des ingrédients de première qualité. Les huîtres crémeuses salées de Bretagne, mais également le cacao le plus pur des 'Amsterdam Chocolate makers' et les fromages de la fromagerie Kef.

Ces ressources locales côtoient des produits venus d'ailleurs, des vins issus de l'Ancien et du Nouveau Monde, souvent biodynamiques, qui expriment la quintessence de leur terroir.

Notre sommelier vous conseille sur le choix des vins ainsi que des créations sans alcool.

Savourez pleinement votre soirée.




Ciel Bleu 'Expérience'	€ 195,-	 Tout compris € 700,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 225,-	 Tout compris € 760,- pour deux personnes
Wagyu Japonais 80 gramme	€ 45,-	
Ciel Bleu 'Caviar'	€ 475,-	

Caviar 'Servi traditionnellement'

Choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baerii	€ 6,-	par gramme
Caviar de Oscietàra	€ 7,-	par gramme
Caviar de Imperial	€ 8,-	par gramme
Caviar Beluga	€ 12,-	par gramme

 Tout compris : Apéritif, dégustation de vins, eau minérale, café ou thé et un livre signé Ciel Bleu 'Guestronomy'

 Les fromages du chariot sont en supplément, € 5,- par choix

Nous servons le même menu pour tous les gastronomes de la table.

En raison de la complexité de nos plats, il n'est pas possible de remplacer certains ingrédients.

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Colmar

Fromage Munster, Lentilles & Cumin

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Osaka

Hamachi, Dashi & Feuille shiso

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc



Fruits de Mer

Gambon écarlate, Légumes de mer & Crustacés

Langoustine

Carotte, Kumquat & Citronnelle

Sole

Salsifis, Livèche & Ras el Hanout

Pigeonneau Miéral 'préparé en croûte de sel'

Pistache, Grenade & Trappeur

Ou

Wagyu Japonais A5 'avec supplément'

Servi traditionnellement



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

Nougat de Montélimar

Amande, Airelles & Agrumes

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices d'hiver

Mignardises & Tarte aux Pommes

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Colmar

Fromage Munster, Lentilles & Cumin

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Osaka

Hamachi, Dashi & Feuille shiso

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc



Huître

Feuille de chou, Bergamote & Poivre du Sichuan

Anguille Fumet

Caviar Oscietre, Cresson & Raifort

Sole

Salsifis, Livèche & Ras el Hanout

Foie Gras

Coing, Chocolat noir & Baharat

Chevreuil 'Wellington'

Noix, Truffe d'hiver & Poivrier long

Ou

Wagyu Japonais A5 'avec supplément'

Servi traditionnellement



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

Nougat de Montélimar

Amande, Airelles & agrumes

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices d'hiver

Mignardises & Tarte aux Pommes

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Colmar

Fromage Munster, Lentilles & Cumin

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Osaka

Hamachi, Dashi & Caviar Baerii

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc



Caviar Dégustation

Huître & Caviar de Oscietàra

Coquilles Saint-Jacques & Caviar de Imperial

Thon & Caviar Beluga

Caviar de Oscietàra

Langoustine & Combava

Caviar de Imperial

Homard & Haricots

Caviar Beluga

Wagyu Japonais A5 & Cresson



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

Nougat de Montélimar

Amande, Airelles & Agrumes

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices d'hiver

Mignardises & Tarte aux Pommes