

# Geachte gast

Welkom in Ciel Bleu, voor een gastronomische tour rond de wereld. Onze keuken laat zich niet alleen inspireren door gasten uit alle windstreken, maar tevens door regionale en internationale smaken.

We zijn trots op de prachtige producten van ons eigen polderland en voelen een diepe passie voor alle vis, schaal- en schelpdieren.

Ook de geschiedenis speelt voor Ciel Bleu een belangrijke rol. De Gouden Eeuw met z'n scheepsladingen vol specerijen heeft een sterke invloed op onze keuken, net zoals de al eeuwenlange band met Japan veel inspiratie biedt.

Onze missie is het beste te halen uit de ultieme kwaliteit van onze ingrediënten. De zilt-romige oesters uit Bretagne, maar ook de zuiverste cacao van de Amsterdamse Chocolatemakers en de Hollandse kazen van Fromagerie Kef.

Ten slotte laten wij ons inblazen door biologische kruiden, bloemen en groenten uit de regio, terwijl onze wijnen walsen tussen de Oude en de Nieuwe Wereld, waar kleine, vaak biodynamische wijnboeren het beste uit hun *terroir* en hun druiven halen.

Onze sommelier adviseert u graag met de keuze van de wijn of non-alcoholische creaties.

Dus, geniet van onze keuze...



Ciel Bleu 'Experience'	€ 195,-	 All-in € 700,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 225,-	 All-in € 760,- voor twee personen
Japans Wagyu 80 gram	€ 45,-	
Ciel Bleu 'Kaviaar'	€ 475,-	

## Kaviaar 'Traditioneel geserveerd'

Uw keuzes in kaviaar serveren wij vanaf 10 gram per selectie.

Baerii kaviaar	€ 6,-	per gram
Oscietra kaviaar	€ 7,-	per gram
Imperial kaviaar	€ 8,-	per gram
Beluga kaviaar	€ 12,-	per gram

 All-in is inclusief: Aperitief, wijnarrangement, Mineraal water, koffie of thee en één gesigneerd Ciel Bleu 'Guestronomy' Boek

 Voor de kaaswagen wordt een supplement berekend van € 5,- per keuze

Het menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen.

## Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

### Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

### Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

### Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

### Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

### Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

### Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



### Fruits de Mer

Carabineros, Zeegroenten & Schelpdieren

### Langoustine

Wortel, Kumquat & Citroengras

### Zeetong

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

### Duif Miéral 'In zoutkorst bereid'

Pistache, Granaatappel & Trappeur

### Of

### Japans Wagyu A5 'Extra supplement'

Traditioneel geserveerd

### Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

### Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

### Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

### Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

### Mignardises & Appeltaart

## Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

### Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

### Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

### Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

### Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

### Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

### Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



### Oester

Koolblad, Bergamot & Szechuanpeper

### Gerookte Paling

Oscietra kaviaar, Waterkers & Mierikswortel

### Zeetong

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

### Ganzenlever

Kweepeer, Pure chocolade & Baharat

### Ree 'Wellington'

Walnoot, Wintertruffel & Long pepper

### Of

### Japans Wagyu A5 'Extra supplement'

Traditioneel geserveerd

### Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

### Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

### Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

### Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

### Mignardises & Appeltaart

## Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

### Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

### Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

### Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

### Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

### Osaka

Hamachi, Dashi & Baerii kaviaar

### Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



## Kaviaar Proeverij

Oester & Oscietra kaviaar

Sint-Jakobsmossel & Imperial kaviaar

Tonijn & Beluga kaviaar

## Oscietra Kaviaar

Langoustine & Combava

## Imperial Kaviaar

Kreeft & Boontjes

## Beluga Kaviaar

Japans Wagyu A5 & Waterkers

## Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

## Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

## Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

## Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

## Mignardises & Appeltaart