

Cher Client

Soyez le 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 a 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' ainsi que 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 pour le choix des vins ainsi que pour des créations sans alcool.


Savourez pleinement votre soirée.



Ciel Bleu 'Expérience'	€ 195,-	Tout compris € 660,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 225,-	Tout compris € 760,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Caviar'	€ 475,-	

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

 Wagyu Japonais 'Kagoshima' € 55,- supplément

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

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

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.

CIEL BLEU

Expérience

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au Beurre blanc



Fruits de Mer

Inspiré par les riches saveurs de la mer

Sole

Salsifis, Livèche & Ras el Hanout

Selle d'agneau 'Dorset'

Gnocchis, Sauge & Ail noir fermenté

Ou



Wagyu Japonais A5

Servi traditionnellement



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

Mignardises & Tarte aux Pommes

CIEL BLEU

Guestronomy

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au Beurre blanc



Huître

Feuille de chou, Bergamote & Citronnelle

Anguille Fumée

Caviar Oscière, Cresson & Raifort

Homard

Rhubarbe, Coriandre & Tandoori

Pigeonneau Miéral

'préparé en croûte de sel'

Pistache, Grenade & Mélange du trappeur

Ou



Wagyu Japonais A5

Servi traditionnellement



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

Pomme Verte

Babeurre, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

Mignardises & Tarte aux Pommes

CIEL BLEU

Caviar

Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Kaffir lime

Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au 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

Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

Pomme Verte

Babeurre, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

Mignardises & Tarte aux Pommes