

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 € 660,- voor twee personen
Ciel Bleu Guestronomy	€ 225,-	All-in € 760,- voor twee personen
Ciel Bleu Kaviaar	€ 475,-	

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

 Japans Wagyu A5	'Gunma prefecture' 80 gram € 55,- supplement
 Kaaswagen	per keuze € 5,- supplement

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

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.

Ciel Bleu Experience

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhof, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Gent

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'



Fruits de Mer

Geïnspireerd op de rijke smaken van de zee

Zeetong

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

Duif Miéral

'In zoutkorst bereid'

Pistache, Granaatappel & Trappeur specerijen

Of



Japans Wagyu A5

Traditioneel geserveerd



Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises

Appeltaart

Ciel Bleu Guestronomy

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Gent

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'



Hollandse Garnalen

Oscietra kaviaar & Snijbonen

Tarbot

Zilte groenten, Peer & Foelie

Kreeft

Rabarber, Koriander & Tandoori

Zuiglam 'Pyreneeën'

Pierre Robert kaas, Gnocchi's & Pale dry sherry

Of



Japans Wagyu A5

Traditioneel geserveerd



Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Groene Appel

Karnemelk, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises

Appeltaart

Ciel Bleu Kaviaar

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Gent

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'



Kaviaar Proeverij

Oester & Oscietra kaviaar
Sint-Jakobsmossel & Imperial kaviaar
Tonijn & Beluga kaviaar

Oscietra Kaviaar

Hollandse garnalen & Snijbonen

Imperial Kaviaar

Kreeft & Hibiscus

Beluga Kaviaar

Japans Wagyu A5 & Waterkers

Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Groene Appel

Karnemelk, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises

Appeltaart