

Cher client

Bienvenue à Ciel Bleu, où un tour du monde gastronomique vous attend.

Nous croyons en la Gastroamie. Ce néologisme signifie que vous êtes notre invité et que nous souhaitons vous faire voyager sur le toit du monde, tout en restant fidèle à nos propres convictions. Pour que vous ayez la meilleure expérience possible, nous vous guiderons avec notre longue expertise, vous permettant ainsi de jouir de l'excellence.

Tout en profitant de l'incroyable vue panoramique sur les toits d'Amsterdam, nos plats vous seront présentés par un service des plus raffinés. Des plats visuellement beaux, avec des touches ludiques pour vous ravir. L'histoire joue également un rôle, en particulier le siècle d'or où les cargaisons d'épices influencent fortement notre cuisine.

Nous pensons que votre expérience à Ciel Bleu est un savant mélange de plusieurs éléments tout aussi important les uns que les autres et nous vous invitons à commencer votre voyage gastronomique.

Alors, profitez de nos choix ...



Chefs Team
Onno Kokmeijer & Arjan Speelman

Maitre
Pasquinel Kolk

Ciel Bleu Experience € 195,- p.p. Tout compris € 660,- pour 2 personnes

 Wagyu Japonais A5

€ 55,- p.p.

 Chariot de Fromages

€ 5,- p.p. Supplément par choix

Ciel Bleu Guestronomy € 225,- p.p. Tout compris € 760,- pour 2 personnes

 Wagyu Japonais A5

€ 55,- p.p.

 Chariot de Fromages

€ 5,- p.p. Supplément par choix

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

Ciel Bleu Caviar € 475,- p.p.

Le menu de caviar est servi à partir de deux personnes.
Chaque plat est élaboré avec 10 grammes de caviar.

Caviar 'Servi traditionnellement'

Choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baeri € 6,- par gramme

Caviar Oscietre € 8,- par gramme

Caviar Imperial € 10,- 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 toujours possible de remplacer certains ingrédients.

Ciel Bleu Expérience

BOUCHÉES APÉRITIVES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Celeriac, Pickle & Cassia

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

SAINT - TROPEZ

Homard, fenouil & Poivre de Malabar

BILBAO

Carabineros, Plancton & Pimentón

BANGKOK

Dorade royale, Pomélo & Coriandre

DÎNER

CRABE ROYAL

Caviar Baeri & Glace au beurre blanc

FRUITS DE MER

Inspiré par les riches saveurs de la mer

ANGUILLE FUMÉE

Caviar Oscietra, Cresson & Noix de muscade

RIS DE VEAU

Chircorée, Café & Curcuma

WAGYU JAPONAIS A5

Ou

'Servi traditionnellement'



CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs



POMME VERTE

Babeurre, Céleri & Graines d'anis

MYRTILLE

Chocolat au lait, Verveine & Advieh

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES

Ciel Bleu Guestronomy

BOUCHÉES APÉRITIVES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Celeriac, Pickle & Cassia

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

SAINT - TROPEZ

Homard, fenouil & Graine de fenouil

BILBAO

Carabineros, Plancton & Pimentón

BANGKOK

Dorade royale, Pomélo & Coriandre

DÎNER

CRABE ROYAL

Caviar Baeri & Glace au beurre blanc

CREVETTES HOLLANDAISE

Caviar Oscietre, Haricots plats & Cumin

BAR DE LIGNE

Artichaut, Huile de macis de muscade & Curry Breton

HOMARD

Rhubarbe, Concombre & Tandoori

PIGEON DE BRESSE

'Préparé en croute de sel'
Pistache, Grenade & Trappeur

WAGYU JAPONAIS A5

Ou 'Servi traditionnellement'

CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

POMME VERTE

Babeurre, Céleri & Graines d'anis

CACAO 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Cardamome

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES

Ciel Bleu Caviar

BOUCHÉES APÉRITIVES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Celeriac, Pickle & Cassia

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

CAVIAR DÉGUSTATION

HUÎTRE

Caviar Oscietre

SAINT-JACQUES

Caviar Imperial

THON

Caviar Beluga

DÎNER

CAVIAR BEARI

Crabe royal & Glace au beurre blanc

CAVIAR OSCIÈTRE

Crevettes Hollandaise & Haricots plats

CAVIAR IMPERIAL

Homard & Fleur d'hibiscus

CAVIAR BELUGA

Wagyu Japonais A5 & Cresson

CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

POMME VERTE

Babeurre, Céleri & Graines d'anis

CACAO 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Cardamome

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES