

Geachte gast

Welkom in de wereld van refined flavours.
Waar perfectie samensmelt in menu, service en ambiance.

Onze gerechten zijn geïnspireerd door het seizoen en zorgvuldig uitgezocht door onze Chef Arjan Speelman.

Geniet volop van onze service en laat u culinair verrassen door Team Ciel Bleu



Kaviaar

IMPERIAL

Deze met uiterste inspanning geselecteerde kaviaar is subliem met zijn mild romige en lichtpittige smaakpalet en een lichtbruin tot goudglans kleur. Deze op één na grootste eitjes, komen van de Acipenser Schrenkii – Huso Dauricus steur, een grote steur met een lengte van 150 tot 300 cm. Deze Hybrid steur produceert kaviaar als hij op zijn minst 4 jaar oud is.

BELUGA

De meest exclusieve, kostbaarste kaviaar voor liefhebbers van romige, nootachtige en licht pittige smaken. Kenmerkend om zijn grijszilver tot zwarte kleur. Deze grootste eitjes komen van de Huso Huso steur, de grootste steur, met een lengte van 260 tot 600 cm. Deze Beluga steur produceert tussen de 20 en 30 kg aan kaviaar als hij op zijn minst 20 jaar oud is.

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

Imperial Kaviaar € 12 per gram

Beluga Kaviaar € 15 per gram

Experience Menu

BLAUWVINTONIJN
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho

KREEFT
Bloedsinaasappel | Mezcal | Tandoori


RODE MUL
Doperwt | Sherry | `Nduja

ZEEBAARS
Peer | Groene asperge | Bergamot

POUSSIN DE BRESSE
Winter truffel | Morille | Foelie

NOORD-HOLLANDS LAM
Courgette | Citroen | Saffraan

Or

 WAGYU A5
Artisjok | Ui | Umeboshi
(Supplement € 60)

 K A A S
Refined cheeses
(Supplement € 6 per keuze)

NECTARINE
Campari | Limoenblad

DAIQUIRI
Aardbei | Shiso | Bobby's Gin

270

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



Discovery Menu


BLAUWVINTONIJN
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho

KREEFT
Bloedsinaasappel | Mezcal | Tandoori

ZEEBAARS
Peer | Groene asperge | Bergamot

NOORD-HOLLANDS LAM
Courgette | Citroen | Saffraan

Or

 WAGYU A5
Artisjok | Ui | Umeboshi
(Supplement € 60)

 KAAS
Refined cheeses
(Supplement € 6 per keuze)

NECTARINE
Campari | Limoenblad

PURE CHOCOLADE
Cassis | Mud cake | Cassia

215

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



Kaviaar Experience

CROISSANT

Blck pearl kaviaar | Aardappel | Bieslook

BLCK PEARL

Oester | Komkommer | Jeneverbes

BLCK PEARL

Carabinero | Ajo blanco | Rode szechuan

OSCIETRA

Tonijn | Nori | Yuzu kosho

OSCIETRA

Koningskrab | Kappertjes | Foelie

IMPERIAL

Zeebaars | Biet | Pistache

BELUGA

Wagyu | Paddenstoel | Hazelnoot

BLCK PEARL

Banaan | Rum | Cassia

KAAS

Refined cheeses

(Supplement € 6 per keuze)

595

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

