

## 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

CHOCOLADE  
Sinaasappel | Hazelnoot | Tahiti vanille

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.

