

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

SIGNATUUR VAN CHEF ARJAN SPEELMAN
BLAUWVINTONIJN
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho

KREEFT
Bloedsinaasappel | Mezcal | Tandoori

ZEETONG
Wortel | Gember | Lange peper

ZEEBAARS
Kers | Pistache | Bergamot

POUSSIN DE BRESSE
Cantharel | Modeira | Foelie

NOORD-HOLLANDS LAM
Mosterdzaad | Citroen | Saffraan

Or

 WAGYU A5
Artisjok | Ui | Umeboshi
(Supplement € 65)

 KAAS
Refined cheeses
(Supplement € 25)

BRAMEN
Muscovado | Limoen

DAIQUIRI
Aardbei | Shiso | Bobby's Gin

270

Ciel Bleu Signatuur Experience € 540
Aperitief, Menu, Pairing, Water, Koffie of Thee en Ciel Bleu fragrance

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



Discovery Menu

 SIGNATUUR VAN CHEF ARJAN SPEELMAN
BLAUWVINTONIJN
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho
(Supplement € 35)

K R E E F T
Bloedsinaasappel | Mezcal | Tandoori

Z E E T O N G
Wortel | Gember | Lange peper

Z E E B A A R S
Kers | Pistache | Bergamot

NOORD-HOLLANDS LAM
Mosterdzaad | Citroen | Saffraan

Or

 WAGYU A5
Artisjok | Ui | Umeboshi
(Supplement € 65)

 K A A S
Refined cheeses
(Supplement € 25)

B R A M E N
Muscovado | Limoen

C H O C O L A D E
Sinaasappel | Hazelnoot | Tahiti vanille

215

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



Kaviaar Experience

IKURA SHOYU ZUKE
Cheesecake | Dille

BAERII
Tonijn | Nori | Yuzu kosho

BLCK PEARL
Kreeft | Ajo blanco | Lavas

OSCIETRA
Zeetong | Wortel | Beurre noisette

IMPERIAL
Zeebaars | Bergamot | Pistache

BELUGA
Wagyu | Artijok | Madeira

BLCK PEARL
Chocolade | Rum | Tahiti vanille

 KAAS
Refined cheeses
(Supplement € 25)

We serveren 10 gram van elke kaviaar type per gang.

695

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

