

# Cher Client

Soyez le bienvenue dans notre restaurant Ciel Bleu.  
Vous allez participer à un véritable voyage gastronomique.

Notre cuisine s'est inspirée des saveurs du monde entier. L'Histoire joue également un rôle important pour Ciel Bleu. Le siècle d'or des épices a fortement influencé notre cuisine, tout comme le Japon d'hier et d'aujourd'hui reste une source d'inspiration.



Notre souhait consiste à obtenir le goût ultime des ingrédients de première qualité. Les huîtres crémeuses salées de Bretagne, mais également le cacao le plus pur des 'Amsterdam Chocolate Makers' ainsi que les fromages de la fromagerie Kef.

Ces ressources locales côtoient des produits venus d'ailleurs, des vins issus de l'Ancien et du Nouveau Monde, souvent biodynamiques, qui expriment la quintessence de leur terroir.


Notre sommelier vous conseille pour le choix des vins ainsi que pour des créations sans alcool.


Savourez pleinement votre soirée.



Ciel Bleu Expérience	€ 195,-	 Tout compris € 660,- pour deux personnes
Ciel Bleu Guestronomy	€ 225,-	 Tout compris € 760,- pour deux personnes
Ciel Bleu Caviar	€ 475,-	

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

 Wagyu Japonais 'Gunma prefecture' € 55,- supplément

 Les fromages du chariot sont en supplément, € 5,- par choix

## Caviar 'Servi traditionnellement'

Choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baerii	€ 6,- par gramme
Caviar de Oscietàra	€ 7,- par gramme
Caviar de Imperial	€ 8,- 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 possible de remplacer certains ingrédients.

# Ciel Bleu Experience

## Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

### Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

### Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

### Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

### Gand

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

### Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

### Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

### Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au Beurre blanc



## Fruits de Mer

Inspiré par les riches saveurs de la mer

### Sole

Salsifis, Livèche & Ras el Hanout

### Pigeonneau Miéral

'préparé en croûte de sel'

Pistache, Grenade & Mélange du trappeur

### Ou



Wagyu Japonais A5

Servi traditionnellement



Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

### Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

### Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

### Mignardises

Tarte aux Pommes

# Ciel Bleu Guestronomy

## Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

### Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

### Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

### Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

### Gand

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

### Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

### Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

### Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au Beurre blanc



### Crevettes Hollandaise

Caviar Oscietre & Haricots plats

### Turbot

Légumes salés de la mer, Poire & Fleur de muscade

### Homard

Rhubarbe, Coriandre & Tandoori

### Agneau de Lait 'Pyrénées'

Fromage Pierre Robert, Gnocchis & Xérès pale dry

Ou



### Wagyu Japonais A5

Servi traditionnellement



### Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

### Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

### Pomme Verte

Babeurre, Céleri & Baies de genièvre

### Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

### Mignardises

Tarte aux Pommes

# Ciel Bleu Caviar

## Apéritif Bouchées

'Inspirées par l'amour des voyages'

### Vienne

Kougelhopf, Olive & Zaatar

### Amsterdam

Céleri-rave, Laurier & Cassia

### Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

### Gand

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

### Saint-Tropez

Homard, Fenouil & Poivre de Malabar

### Osaka

Dorade Royale, Feuille shiso & Girofle

### Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Glace au Beurre blanc



## Caviar Dégustation

Huître & Caviar Oscietra

Coquilles Saint-Jacques & Caviar Imperial

Thon & Caviar Beluga

## Caviar Oscietra

Crevettes Hollandaise & Haricots plats

## Caviar Imperial

Homard & Hibiscus

## Caviar Beluga

Wagyu Japonais A5 & Cresson



## Chariot de Fromages

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

## Litchi

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

## Pomme Verte

Babeurre, Céleri & Baies de genièvre

## Cacao 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Épices

## Mignardises

Tarte aux Pommes