

Geachte gast

Welkom in Ciel Bleu, waar u een gastronomische tour rond de wereld te wachten staat.

Bij Ciel Bleu geloven we in 'gustronomy'. Dit betekent dat u voor ons op de eerste plaats komt, terwijl we trouw blijven aan onze eigen overtuigingen. We begeleiden u gedurende de avond, zodat u zich over kunt geven aan onze expertise en kunt genieten van een zintuigelijke ervaring.

Terwijl u het onovertroffen uitzicht van Amsterdam in u opneemt, serveren we u gerechten met de grootste zorgvuldigheid. Prachtig ogende gerechten, met speelse accenten. De Gouden Eeuw met scheepsladingen vol specerijen speelt hierbij een belangrijke rol.





Uw ervaring in Ciel Bleu is een samenspel van vele elementen, elk element net zo belangrijk als het voorgaande. We nodigen u van harte uit om deze gastronomische reis samen met ons te maken.





Geniet van onze keuzes...



Chefs Team
Onno Kokmeijer & Arjan Speelman

Maitre
Pasquinel Kolk

Ciel Bleu Experience	€ 195,-	p.p.	All-in € 660,- voor twee personen
 Japanse Wagyu A5	€ 55,-	p.p.	
 Kaaswagen	€ 5,-	p.p.	supplement per keuze
 Wijnarrangement	€ 90,-	p.p.	
 Wijnarrangement exclusief van Coravin	€225,-	p.p.	

Ciel Bleu Guestronomy	€ 225,-	p.p.	All-in € 760,- voor twee personen
 Japanse Wagyu A5	€ 55,-	p.p.	
 Kaaswagen	€ 5,-	p.p.	supplement per keuze
 Wijnarrangement	€ 120,-	p.p.	
 Wijnarrangement exclusief van Coravin	€ 275,-	p.p.	

All-in is inclusief: aperitief, regulier wijnarrangement, mineraal water, koffie of thee en één gesigneerd Ciel Bleu 'Guestronomy' Boek

Ciel Bleu Kaviaar € 475,- p.p

Kaviaar menu is beschikbaar vanaf twee personen.
Per gang serveren wij 10 gram kaviaar.

 Wijnarrangement exclusief van Coravin € 325,- p.p.

Kaviaar 'Traditioneel geserveerd'

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

Baeri kaviaar	€ 6,-	per gram
Oscietra kaviaar	€ 8,-	per gram
Imperial kaviaar	€ 10,-	per gram
Beluga kaviaar	€ 12,-	per gram

Het menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.

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

Ciel Bleu Experience

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Kugelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Knolselderij, Pickle & Cassia

GENT

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

SAINT-TROPEZ

Kreeft, Venkel & Malabar peper

BILBAO

Carabineros, Plankton & Pimentón

BANGKOK

Dorade Royale, Pomelo & Koriander

DINER

KONINGSKRAB

Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

FRUITS DE MER

Geïnspireerd op de rijke smaken van de zee

GEROOKTE PALING

Waterkers, Oscietra kaviaar & Nootmuskaat

ZWEZERIK

Chicorei, Koffie & Kurkuma

Of

JAPANS WAGYU A5

'Traditioneel geserveerd'



KAASWAGEN

Nederlandse & Internationale kazen



GROENE APPEL

Karnemelk, Bleekselderij & Anijszaad

BLAUWE BES

Melk chocolade, Verbena & Advieh

MIGNARDISES & APPELTAART

Ciel Bleu Guestronomy

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Kugelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Knolselderij, Pickle & Cassia

GENT

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

SAINT-TROPEZ

Kreeft, Venkel & Malabar peper

BILBAO

Carabineros, Plankton & Pimentón

BANGKOK

Dorade Royale, Pomelo & Koriander

DINER

KONINGSKRAB

Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

HOLLANDSE GARNAAL

Oscietra kaviaar, Snijboon & Geroosterde komijn

ZEEBAARS

Artisjok, Foelie olie & Bretonse kerrie

KREEFT

Rabarber, Komkommer & Tandoori

BRESSE DUIF

'Bereid in zoutkorst'

Of

JAPANS WAGYU A5

'Traditioneel geserveerd'



Pistache, Granaatappel & Trappeur

KAASWAGEN



Nederlandse & Internationale kazen

GROENE APPEL

Karnemelk, Bleekselderij & Anijszaad

CACAO 52%

Advocaat, Karamel & Kardemom

MIGNARDISES & APPELTAART

Ciel Bleu Kaviaar

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Kugelhopf, Aubergine & Harissa

AMSTERDAM

Knolselderij, Pickle & Cassia

GENT

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

KAVIAAR PROEVERIJ

OESTER

Oscietra kaviaar

SINT-JAKOBSSMOSEL

Imperial kaviaar

TONIJN

Beluga kaviaar

DINER

BAERI KAVIAAR

Koningskrab & Roomijs van 'Beurre blanc'

OSCIETRA KAVIAAR

Hollandse garnaal & Snijboon

IMPERIAL KAVIAAR

Kreeft & Hibiscus

BELUGA KAVIAAR

Japans Wagyu A5 & Waterkers

KAASWAGEN

Nederlandse & Internationale kazen

GROENE APPEL

Karnemelk, Bleekselderij & Anijszaad

CACAO 52%

Advocaat, Karamel & Kardemom

MIGNARDISES & APPELTAART