



CIEL BLEU

Ciel Bleu Guestronomy € 195,- p.p. All-in € 670,- voor twee personen

 Japanse Wagyu A5

€ 55,- p.p.

 Kaaswagen

€ 5,- p.p. supplement per keuze

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

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

We nodigen u uit om onze bijzondere wijncombinaties bij het menu te proberen, vraag uw sommelier om een advies.

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

APERITIF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

W E N E N

Gugelhupf, Hummus & Za'atar

A M S T E R D A M

Pastinaak, Cecina & Tandoori

A K E N

Bospaddenstoel, Dragon & Five spices

G E N T

Zure zult, Ganzenlever & Allspice

B A N G K O K

Blauwe garnaal, Pompoen & Koriander

K Y O T O

Dorade Royale, Shiso blad & Sansho peper

D I N N E R

K O N I N G S K R A B

Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

H O L L A N D S E G A R N A A L

Oscietra kaviaar, Snijboon & Geroosterde komijn

K R E E F T

Tomaatbouillon, Wortel & Bretonse kerrie

Z E E B A A R S

Schapenyoghurt, Chartreuse & Mosterzsaad

B R E S S E D U I F

'Bereid in zoutkorst'

Pistache, Granaatappel & Trappeur

J A P A N S W A G Y U A 5

Of 'Traditioneel bereid'

K A A S W A G E N

Nederlandse & Internationale kazen

B L A U W E B E S

Melk chocolade, Verbena & Advieh

M I G N A R D I S E S & A P P E L T A A R T