

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 Guestronomy € 225,- p.p. All-in € 795,- voor twee personen

 Marigold ei & Witte truffel € 60,- p.p. supplement per keuze

 Japanse Wagyu A5 € 55,- p.p.

 Kaaswagen € 5,- p.st. supplement per keuze

 Wijnarrangement € 125,- p.p.

 Wijnarrangement exclusief van Coravin € 275,- p.p.

Ciel Bleu Experience € 195,- p.p. All-in € 690,- voor twee personen

 Marigold ei & Witte truffel € 60,- p.p. supplement per keuze

 Japanse Wagyu A5 € 55,- p.p.

 Kaaswagen € 5,- p.st. supplement per keuze

 Wijnarrangement € 95,- p.p.

 Wijnarrangement exclusief van Coravin €225,- p.p.

Het Ciel Bleu Experience menu wordt geserveerd zonder het kreeft gerecht

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

Ciel Bleu Kaviaar € 495,- p.p

Kaviaar menu is beschikbaar vanaf twee personen.

Per gang serveren wij 10 gram kaviaar.

Kaviaar "Traditioneel geserveerd"

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

Baeri kaviaar € 6,- per gram

Osciëtra 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 Guestronomy

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Gugelhupf, Artisjok & Berbere

AMSTERDAM

Pastinaak, Cecina & Tandoori

PARIS

Zure zult, Ganzenlever & Ciel Bleu specerijen

BANGKOK

Langoustine, Gember & Combava

DINER

KONINGSKRAB

Baeri kaviaar & Roomijs van 'Beurre blanc'

HOLLANDSE GARNAAL

Osciëtra kaviaar, Snijboon & Geroosterde komijn

KREEFT

Bouillon van tomaat, Wortel & Venkelzaad

ZEEBAARS

Gebruinde boter, Ajuin & Kruidnagel

BRESSE DUIF

'Bereid in zoutkorst'

Oerbiet, Kersen & Trappeur specerijen

CACAO 52%

Haagse bluf, Cassis & Spiced old fashioned

MIGNARDISES

Pêche Melba

Tartelette met whiskey-toffee

Bonbon van batac bessen

Chocoladetruffel van tonkaboon

Appeltaart



MARIGOLD EI

Ossenstaart, Cecina de Leon & Witte truffel



JAPANS WAGYU A5

Umeboshi & Sansho peper



KAASWAGEN

Nederlandse & Internationale kazen

Ciel Bleu Kaviaar

APERITIEF BITES

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

WENEN

Gugelhupf, Artisjok & Berbere

AMSTERDAM

Pastinaak, Cecina & Tandoori

PARIS

Zure zult, Ganzenlever & Ciel Bleu specerijen

BANGKOK

Langoustine, Gember & Combava

DINER

BAERI KAVIAAR

Koningskrab & Roomijs van 'Beurre blanc'

OSCIËTRA KAVIAAR

Hollandse garnaal & Snijboon

IMPERIAL KAVIAAR

Kreeft & Chartreuse

BELUGA KAVIAAR

Zeetong & Waterkers

CACAO 52%

Haagse bluf, Cassis & Spiced old fashioned

MIGNARDISES

Pêche Melba

Tartelette met whiskey-toffee

Bonbon van batak bessen

Chocoladetruffel van tonkaboon

Appeltaart