

Geachte gast

Welkom in de wereld van refined flavours.
Waar perfectie samensmelt in menu, service en ambiance.

Wij staan voor puur koken met **lef, liefde en ambacht**.
Trouw aan de klassieke Franse keuken vol met wereldse invloeden en innovatieve technieken.
Inspiratie heeft ons team opgedaan in alle hoeken van de wereld.

Ook zult u onze nieuwsgierigheid en passie voor smaakmakende specerijen ervaren.
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!

Team Ciel Bleu



Kaviaar ‘Traditioneel geserveerd’

BAERI

De Baeri kaviaar heeft een delicate en romige textuur en onderscheid zichzelf met een elegant en ziltig smaakpalet. Kenmerkend is zijn donkerbruine tot zwarte kleur. Deze allerkleinste eitjes komen van de Siberische Acipenser Baeri steur, die op zijn minst 3 jaar oud is.

OSCIËTRA

De verfijnde nootachtige smaak van de Osciëtra kaviaar past perfect bij onze refined flavours. Deze kaviaar heeft een diepdonkerbruine tot donker olijfgroene kleur. De eitjes komen van de Acipenser Gueldenstaedtii steur. Deze diamant steur produceert kaviaar als hij minstens 4 jaar oud is.

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.

| | | |
|------------------|------|----------|
| Baeri Kaviaar | € 8 | per gram |
| Osciëtra Kaviaar | € 10 | per gram |
| Imperial Kaviaar | € 12 | per gram |
| Beluga Kaviaar | € 15 | per gram |

'Citytrip'

TURIJN

Murray River Zout | Za'atar

AMSTERDAM

King Boleet | Lavas | All-spice

BANGKOK

Hollandse Garnaal | Curry | Koriander

PARIJS

Earl grey | Doperwt | Roze peper

'Globetrotter'

KONINGSKRAB

Granny Smith | Custard | Citrus Beurre Blanc

LANGOUSTINE

Osciëtra Kaviaar | Zuring | Foelie

MULLET

Oerbiet | Blauwe Bes | Hibiscus
(Supplement € 30)

ZEEBAARS

Gebruinde Boter | Ajuin | Kruidnagel

NOORDHOLLANDS LAM of

Daslook | Morieljes | Komijn

JAPANS WAGYU A5

Umeboshi | Portobello | Sansho Peper
(Supplement € 60)

KAASWAGEN

Refined Cheeses
(Supplement € 6 per keuze)

ZACAPA

Dadel | Sesam | Tonka Boon
(Supplement € 25)

SOUFFLÉ

Framboos | Verveine | Lange Peper

MIGNARDISES

Ananas | Boekweit | Lambada Aardbei

Kaviaar

T U R I J N

Murray River Zout | Za'atar

A M S T E R D A M

King Boleet | Lavas | All-spice

Menu

B A E R I

Tonijn | Marigold | Shichimi

B A E R I

Granny Smith | Custard | Citrus Beurre Blanc

O S C I È T R A

Hollandse Garnaal | Snijboon | Komijn

I M P E R I A L

Langoustine | Knolselderij | Foelie

B E L U G A

Zeebaars | Algen | Bretonse Curry

B A E R I

Banaan | Rum | Tofu



K A A S W A G E N

Refined Cheeses

(Supplement € 6 per keuze)

M I G N A R D I S E S

Ananas | Boekweit | Lambada aardbei