

Geachte gast

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

Wij staan voor puur koken met *leef, 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 onderscheidt 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

‘City trip’(amuses)

CASABLANCA

Pita | Granaatappel | Ras el Hanout

NEWCASTLE

Makreel | Dille | Jenever

BANGKOK

Tomberrie | Laos | Voatsiperifery Peper

NICE

Doperwt | Rose | Vadouvan

‘Globetrotter’(gerechten)

KONINGSKRAB

Granny Smith | Custard | Citrus Beurre Blanc

LANGOUSTINE

Osciëtra Kaviaar | Zuring | Foelie

TARBOT

Waterkers | Groene Olijf | Szechuan Peper



ZEEBAARS

Artisjok | Amsterdamse uien | Bretonse Curry
(Supplement € 35)

ILPERHOENDER

Amontillado Sherry | Kreeft | Venkelzaad

of



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

Kersen | Boekweit | Rabarber

205

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

Kaviaar

CASABLANCA

Pita | Granaatappel | Ras el Hanout

NEWCASTEL
Makreel | Dille | Jenever

Menu

BAERI
Tonijn | Marigold | Shichimi

BAERI
Granny Smith | Custard | Citrus Beurre Blanc

OSCIËTRA
Hollandse Garnaal | Snijboon | Komijn

IMPERIAL
Langoustine | Knolselderij | Foelie

BELUGA
Zeebaars | Algen | Bretonse Curry

BAERI
Banaan | Rum | Tofu

 KAASWAGEN
Refined Cheeses
(Supplement € 6 per keuze)

MIGNARDISES
Kersen | Boekweit | Rabarber

595

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