

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



Kerstmenu € 310,- p.p.

Kerst wijnarrangement € 190,- p.p.

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

Kerstmenu

APERITIEF BITES

Langoustine | Lardo | Jeneverbes

Hollandse Garnaal | Frysk Hynder Whisky | Grapefruit

Foie Gras | Vin Santo | Pruim

DINER

CARABINEROS

Plankton | Ajo Blanco | Baerii Kaviaar

TARBOT

Koningskrab | Champagne | Oscietra Kaviaar

SOLE MEUNIÈRE

Kappertjes | Citroen | Peterselie

HOMARD AMÉRICAIN

Bloedsinaasappel | Venkel | Gember

HOENDER

Wintertruffel | Pijnboompitten | Longpeper

VACHERIN

Vijg | Olijf | Amandel

CREPE SUZETTE

Sinaasappel | Grand Marnier | Tahiti Vanille

MILLEFEUILLE

Praline | Toffee | Chocolade

CROQUEMBOUCHE

Pistache | Champagne | Cointreau

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