

## Cher Client

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre restaurant Ciel Bleu pour un panorama du monde gastronomique. Notre cuisine est inspirée par les saveurs du monde entier.

Nous sommes fiers de débiter ce voyage par notre pays, avec les remarquables poissons et coquillages de notre mer, le cacao produit par Amsterdamse Chocolatemakers, la bière par la Brasserie IJ, et les fromages de la fromagerie Kef.

Ces ressources locales côtoient des produits venus d'ailleurs, vins issus de l'Ancien et du Nouveau Monde, souvent biodynamiques, qui expriment la quintessence de leur terroir.

Autant de produits et de saveurs que nous vous invitons à venir goûter...

Merci de nous informer d'éventuelles allergies ou intolérances alimentaires

*Nous aimons la vie, vous aussi?*



Ciel Bleu Dégustation Menu	€ 160,-
Dégustation de Vins 🍷	€ 95,-
Créations alcool 0%	€ 60,-

### Extra's

Plat principal remplacé par le Japonais Wagyu Kagoshima A5 80 gram	+ € 45,-
Trolley fromages internationaux sélectionnés par fromagerie Kef	+ € 35,-

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maître, Pasquinel Kolk

## VOYAGE D'AMSTERDAM

Bitterbal & Anguille

Olive noire & Cannabis

Aigre doux & Ossenworst

Épice V.O.C. & Foie gras

## MENU

### TORO DE THON

Huître, Pickles & Dashi

### TOM YAM

Crevette grise, Lime kaffir & Peau de poulet

### CRABE ROYAL

Caviar Baeri, Crème glacée au beurre blanc & Citron confit

### LANGOUSTINE

Granny Smith, Gingembre & Poivre long

### GNOCCHI

Pierre Robert, Vadouvan & Petit pois

### JOUE DE VEAU

Foie gras, Chou fleur & Noisette

### AGNEAU 'Dorset'

Polenta, Asperge verte & Sauce Foyot

### RÉGLISSE

Mûres, Café & Aceto balsamico

# SIGNATURE

## CAVIAR

Blinis, Crème fraîche & Oeuf

Caviar Baeri per gramme € 6,-

Caviar Imperial per gramme € 8,-

## CRABE ROYAL

Caviar Baeri 5 grammes, Crème glacée au beurre blanc & Citron confit

€ 49,-

## LANGOUSTINE

Combava, Cédrat confit & Gingembre

€ 45,-

## AGNEAU 'Dorset'

Polenta, Asperge verte & Sauce Foyot

€ 65,-

WAGYU JAPONAIS A5 gradation 120 grammes

€ 120,-