

## Geachte gast

Welkom in ons restaurant Ciel Bleu, voor een gastronomische tour rond de wereld. Want onze keuken laat zich niet alleen inspireren door onze gasten uit alle windstreken, maar tevens door internationale smaken.

Tegelijk zijn we trots op de prachtige producten van ons eigen polderland en voelen we een diepe passie voor alle vis, schaal- en schelpdieren uit de ons omringende zeeën en meren.

Onze missie is het beste te halen uit de ultieme kwaliteit van onze ingrediënten, die dikwijls dicht bij huis worden gevonden. De zuiverste cacao van de Amsterdamse Chocolatemakers, het bier van Brouwerij 't IJ en kazen van fromagerie Kef.


Ook laten we ons inblazen door de biologische kruiden, bloemen en groenten van leveranciers in de regio, terwijl onze wijnen walsen tussen de Oude en de Nieuwe Wereld, waar kleine, vaak biodynamische wijnboeren het beste uit hun 'terroir' en druiven halen.

Dus, geniet van onze keuze...

In geval van dieetwensen of allergieën, vragen wij u om contact op te nemen met uw gastheer of gastvrouw

*We love life, don't you?*



Ciel Bleu Tasting Menu	€ 160,-
Wijnarrangement 	€ 95,-
0% Alcohol creaties	€ 60,-

Extra's	
Hoofdgerecht vervangen door Japanse Wagyu Kagoshima A5 80gram	+€ 45,-
Trolley met internationale kazen geselecteerd door fromagerie Kef	+€ 35,-

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maitre, Pasquinel Kol

## AMSTERDAM JOURNEY

Bitterbal & Paling

Zwarte olijf & Hennep

Amsterdams zuur & Ossenworst

V.O.C. specerijen & Ganzenlever

## MENU

### TORO TONIJN

Oestercrème, Pickles & Dashi

### TOM YAM

Grijze garnaal, Kaffir limoen & Kippenhuid

### KONINGSKRAB

Baeri kaviaar, Roomijs van 'beurre blanc' & Gezouten citroen

### LANGOUSTINE

Granny Smith, Gember & Long pepper

### GNOCCHI'S

Pierre Robert kaas, Vadouvan & Doperwt

### KALFSWANG

Ganzenlever, Geroosterde bloemkool & Hazelnoot

### LAM 'uit Dorset'

Polenta, Groene asperge & Foyot saus

### ZOETHOUT

Bramen, Koffie & Aceto Balsamico azijn

# SIGNATUREN

## KAVIAAR

Boekweit blinis, Crème fraîche, Eidooier, Eiwit & Bieslook

Baeri kaviaar per gram € 6,-

Imperial kaviaar per gram € 8,-

## KONINGSKRAB

Baeri kaviaar 5 gram, Roomijs van 'beurre blanc' & Gezouten citroen

€ 49,-

## LANGOUSTINE

Combava, Sukade fruit & Gember

€ 45,-

## LAM 'uit Dorset'

Polenta, Groene asperge & Foyot saus

€ 65,-

JAPANS WAGYU A5 gradatie 120 gram

€ 120,-