

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 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 menu à 4 plats 	€ 130,-	*All-in € 470,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 170,-	*All-in € 600,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Expérience complète'	€ 240,-	*All-in € 775,- pour deux personnes

* Tout compris avec, dégustation de vins, l'eau, café ou thé
Et un livre signé Ciel bleu 'Guestronomy'

Notre sommelier vous conseille dans le choix des vin sou des créations sans alcool.

Équipe de chefs, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maître, Pasquinel Kolk

Bites

Craquelins, Artichaut & Ras el hanout

Bitterbal, Pois cassés & Boeuf séché 'Nagelhout'

Olive, Yaourt de chèvre & Amandes

Tom Yam, Crevettes grises & Peau de poulet

Menu

Huître

Fleur de sureau, Pomme verte & Céleri

Signature

Crabe royal, Caviar Oscietra & Beurre blanc

Langoustine

Carotte, Kumquat & Épices Vadouvan

Asperges blanches

Sole, Amontillado sherry & Girofle

Canard Mieral

Douze Épices, Cerfeuil tubéreux & miel local

Saveurs de nougat de Montélimar

Fraises 'Secoué pas Remué'

Panna cotta, Citron de Sorrento & Dacquoise

Mignardises

Des créations douces et des souvenirs d'enfance de saveurs et d'odeurs hollandaises

Exclusif à ajouter

Wagyu Japonais A5 'Kagoshima prefecture'

Entrecôte 75 gramme

€ 60,-

Chariot à fromage

Fromage national et international de la fromagerie Kef

€ 35,-

Langoustine

1^{ère} préparation, Tartare, Combava & Kombucha

2^{ème} préparation, Rôti, Carotte & Kumquat

€ 45,-

Crabe Royal

Caviar de Oscietra 5 grammes, Beurre blanc & Citron salé

€ 50,-

Foie Gras

Coing, Noisette & Cacao 70%

€ 40,-

Ris de Veau

Miso, Radis au vinaigre & Umeboshi

€ 40,-

Caviar

Traditionnellement servis.

On vous serve votre choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baerii	€ 5,50	par gramme
Caviar de Oscietra	€ 6,-	par gramme
Caviar de Imperial	€ 7,50	par gramme
Caviar Beluga	€ 12,-	par gramme

PLATS PRINCIPAUX

Turbot

Crevettes grises, Chou pointu & Livèche

€ 55,-

Bar de Mer

Cresson, 'Oosterschelde' & Épices Vadouvan

€ 55,-

Homard & Volailles Mieral pour 2 personnes

Maïs, Tandoori & Haricots plats

€ 150,-

Pigeon Anjou

Céleri-rave, Foie gras & Noix cassé

€ 60,-

Wagyu Japonais A5 'Kagoshima prefecture'

Entrecôte 120 grammes

€ 95,-

Menu

Caviar Baerii

Huître Royale & Sauce Hollandaise

Caviar de Oscietra

Crabe royal & Crème glacée au Beurre blanc

Caviar de Imperial

Steak tartare & Avocat

Caviar Beluga

Haricots & Homard 'Oosterschelde'

Saveurs de Nougat de Montélimar

Fraises 'Secoué pas Remué'

Panna cotta, Citron de Sorrento & Dacquoise

Mignardises

Des créations douces et des souvenirs d'enfance de saveurs et d'odeurs hollandaises

Caviar Expérience menu € 335,-

Le menu de caviar que nous vous servirons à partir de deux personnes.