

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 Expérience € 160,-

Ciel Bleu 'Guestronomy' € 220,- * Tout compris € 700,- pour deux personnes
Ciel Bleu Expérience avec extension de
Boeuf Wagyu Japonais 'Kagoshima' et fromages fermiers Hollandais

* Tout compris avec, Dégustation de Vins, L'eau, Café ou thé et Friandises et un livre signé Ciel Bleu 'Guestronomy'

Notre sommelier vous conseille dans le choix des vins ou des créations sans alcool.

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman

Bites

Gougères
Fromage de Gouda

Olive
Tomate & Amandes

Tom Yam
Crevettes grises & Peau de poulet

Menu

Huître 'Shaken Not Stirred'
Fleur de sureau, Pomme verte & Céleri

2008 ©
Crabe royal, Caviar Baeri & Beurre blanc

Scallop
Calmar-Pernod, Carottes & Kumquat

Sole de la mer du Nord
Artichauts de Jérusalem, Champignons sauvages & Foie d'oie

Canard Miral
Aubergine, Épices & miel local

Réglisse
Mûre, Cacao & Vinaigre balsamique d'Aceto

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, Cédrot confit & Gingembre

€ 45,-

AGNEAU 'Dorset'

Polenta, Asperge verte & Sauce Foyot

€ 65,-

WAGYU JAPONAIS A5 gradation 120 grammes

€ 120,-