

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

DÉGUSTATION DU VINS

FUKUI

Junmai Daiginjo , Born Tokusen, Japon

RHEINHESSEN

Silvaner Trocken, Wittmann, Allemagne

CHABLIS

Chardonnay, Montmain 1er Cru, L. Michel, France

TERRA ALTA


Garnatxa Blanca, 'Els Amelers', Lafou, L'Espagne

CÔTE DE BEAUNE

Chardonnay, Domaine Bohrmann 'Meix Chavaux', France

RIOJA

Tempranillo, Roda, Haro, Reserva, L'Espagne

 *Unique vin au verre 'système Coravin' + € 45,-*

BURGENLAND

Zweigelt Auslese, A. Kracher, Autriche

VENETO

Manzoni Moscato, Casa Roma, Italie

BITES

Artichaut & Ras el Hanout

Olive noire & Feta

Maïs & Livèche

Aigre doux & Ossenworst

Lentin du chêne & Dorade

MENU

TORO DE THON

Huître, pickles de radis & Dashi

TOM YAM

Crevette grise, Lime kaffir & Peau de poulet

CRABE ROYAL

Caviar Baeri, Crème glacée au beurre blanc & Citron confit

GNOCCHI

Pierre Robert, Vadouvan & Petit pois

BAR DE MER

Fleur de sureau, Shaomai & Moule

AGNEAU 'Dorset'

- Côtelette d'agneau, Charbon de bois & Cumin
- Filet d'agneau, Asparagus & Sauce Foyot
- Souris d'agneau, Curry & Basilic thaï

FOIE GRAS

Noix de macadamia, Pêche & Caramel au Beurre salé

FRAISES

Yaourt, Verveine citronnelle & Fleur de cerisier

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'

○ Côtelette d'agneau, Charbon de bois & Cumin

○ Filet d'agneau, Asparagus & Sauce Foyot

○ Souris d'agneau, Curry & Basilic thaï

€ 65,-

WAGYU JAPONAIS A5 gradation 120 grammes

€ 120,-