

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 **B**leu Experience € 160,-

Ciel **B**leu 'Guestronomy' € 220,- * All-in € 700,- voor twee personen

Ciel Bleu Experience met uitbreiding van Japans Wagyu rund 'Kagoshima' en Nederlandse boerenkazen

* All-in is inclusief: Wijnarrangement, Waters, Koffie of thee & Friandises en één gesigineerd Ciel Bleu 'Guestronomy' boek.

Onze sommelier adviseert u graag met de keuze van de wijn of non-alcoholische creaties.

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maître, Pasquinel Kolk

Bites

Gougères
Oude Goudse kaas

Olijf
Tomaat & Amandel

Tom Yam
Hollandse garnalen & Kippenhuid

Menu

Oester 'Shaken Not Stirred'
Vlierbloesem, Groene appel & Bleekselderij

2008 ©
Koningskrab, Baeri kaviaar & 'Beurre blanc'

Sint-Jakobsmossel
Inktvis-Pernod, Peentjes & Kumquat

Noordzee tong
Jeruzalem artisjok, Bospaddenstoelen & Ganzenlever

Eend 'Miral'
Aubergine, Specerijen & Amsterdamse honing

Zoethout
Bramen, Cacao & 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,-