

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 Kolk

WIJNARRANGEMENT

FUKUI

Junmai Daiginjo , Born Tokusen, Japan

RHEINHESSEN

Silvaner Trocken, Wittmann, Duitsland

CHABLIS

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

TERRA ALTA

Garnatxa Blanca, 'Els Amelers', Lafou, Spanje

MEURSAULT

Chardonnay, Domaine Bohrmann 'Meix Chavaux', Frankrijk

RIOJA

Tempranillo, Roda, Haro, Reserva, Spanje

 Upgrade unieke wijn per glas met gebruik van de 'Coravin' + € 45,-

BURGENLAND

Zweigelt Auslese, A. Kracher, Oostenrijk

VENETO

Manzoni Moscato, Casa Roma, Italië

BITES

Artisjok & Ras el Hanout

Zwarte olijf & Feta

Mais & Maggiplant

Amsterdams zuur & Ossenworst

Shiitake & Zeebrasem

MENU

TORO TONIJN

Oestercrème, Daikon pickles & Dashi

TOM YAM

Grijze garnaal, Kaffir limoen & Kippenhuid

KONINGSKRAB

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

GNOCCHI'S

Pierre Robert kaas, Vadouvan & Doperwt

ZEEBAARS

Vlierbloesem, Shumai & Mosselen

LAM 'uit Dorset'

- Lamsrib, Houtskool & komijn
 - Lamsfilet, Asperge & Foyot-saus
 - Lamschenkel, Curry & Thaise basilicum

GANZENLEVER

Macadamia noot, Perzik & Gezouten karamel

AARDBEIEN

Yoghurt, Citroenverbena & Kersenbloesem

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'

- Lamsrib, Houtskool & komijn
 - Lamsfilet, Asperge & Foyot-saus
 - Lamschenkel, Curry & Thaise basilicum

€ 65,-

JAPANS WAGYU A5 gradatie 120 gram

€ 120,-