

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 Menu	€ 175,-	 Wijnarrangement	€ 110,-
		Alcoholvrije creaties	€ 70,-
Ciel Bleu Little Less	€ 140,-	 Wijnarrangement	€ 80,-
Excl. Rode Mul & Ganzenlever		Alcoholvrije creaties	€ 55,-

Upgrade: Trolley met internationale kazen geselecteerd door fromagerie Kef € 35,-

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maitre, Pasquinel Kolk

WIJNARRANGEMENT

CHABLIS 1er CRU 'MONTMAIN'

Louis Michel, Yonne, Frankrijk 2013

JUNMAI GINJO

Kaiun, Doi-Sake Brewery, Shizuoka, Japan

GRÜNER VELTLINER

Federspiel, Franz Hirtzberger, Wachua, Oostenrijk 2012

VERDEJO

Belondrade Y Lurton, Rueda, Spanje 2014

PINOT BLANC

Cuvée René Dopff, Dopff & Irion, Elzas, Frankrijk 2014

DOMAINE ANDRON

Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrijk 2010

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

PENEDÈS

Reserva Réal, M. Torres, Spanje 2004

ZWEIGELT

Beerenauslese, PMC, Burgenland, Oostenrijk 2014

MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piëmonte, Italië 2016

VOUVRAY

Moelleux 'Le Mont', Huet, Loire, Frankrijk 2015

BITES

Artisjok & Ras el Hanout

Zwarte olijf & Feta

Mais & Maggiplant

Tom Yam & Grijze garnaal

Shiitake & Zeebrasem

MENU

KONINGSKRAB

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

OESTER 'David Hervé'

Toro, Dashi & Pickles

LANGOUSTINE

Gember, Long pepper & Groene appel

RODE MUL

Pulpo, Chorizo ibérico & Dimsum

ASPERGE AA1

Ham & Ei

'MIRAL' EEND

Cassia, Knolselderij & Zwarte bes

of

Upgrade naar Wagyu Kagoshima A5 80gram + € 45,-

GANZENLEVER

Koffie, Rabarber & Cacao

NOUGAT

Bittere amandel, Veenbes & Citrus

BANAAN

Gianduja, Pinda & Bruine rum

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,-

EEND 'Miral'

Cassia, Knolselderij & Zwarte bes

€ 65,-

JAPANS WAGYU A5 gradatie 120 gram

€ 120,-