

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 Menu | € 175,- |  Dégustation de vins | € 110,- |
| | | Créations sans alcool | € 70,- |
| Ciel Bleu petit menu | € 140,- |  Dégustation de vins | € 80,- |
| Excl. Rouget & Foie Gras | | Créations sans alcool | € 55,- |

Supplément: Trolley avec fromages internationaux sélectionnés par fromagerie Kef € 35,-

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maître, Pasquinel Kolk

DÉGUSTATION DU VINS

CHABLIS 1er CRU 'MONTMAIN'

Louis Michel, Yonne, France 2013

JUNMAI GINJO

Kaiun, Doi-Sake Brewery, Shizuoka, Japon

GRÜNER VELTLINER

Federspiel, Franz Hirtzberger, Wachua, Autriche 2012

VERDEJO


Belondrade Y Lurton, Rueda, Espagne 2014

PINOT BLANC

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

DOMAINE ANDRON

Haut-Médoc, Bordeaux, France 2010

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

PENEDÈS

Reserva Réal, M. Torres, Espagne 2004

ZWEIGELT

Beerenauslese, PMC, Burgenland, Autriche 2014

MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piémonte, Italie 2016

VOUVRAY

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

BITES

Artichaut & Ras el Hanout

Olive noire & Feta

Maïs & Livèche

Tom Yam & Crevettes grises

Lentin du chêne & Dorade

MENU

CRABE ROYAL

Caviar Baeri, Crème glacée au beurre blanc & Citron confit

HUÎTRE 'David Hervé'

Toro, Dashi & Pickles

LANGOUSTINE

Gingembre, Poivrier long & Pomme vert

ROUGET

Poulpe, Chorizo ibérico & Dimsum

ASPERGES AA1

Jambon & Œuf

CANARD MIRAL

Cassia, Céleri-rave & Cassis

ou

Supplément Wagyu Kagoshima A5 80grammes + € 45,-

FOIE GRAS

Café, Rhubarbe & Cacao

NOUGAT

Amande, Canneberge & Agrumes

BANANE

Gianduja, Cacahuète & Rhum brun

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, Cédrat confit & Gingembre

€ 45,-

CANARD 'Miral'

Cassia, Céleri-rave & Cassis

€ 65,-

WAGYU JAPONAIS A5 gradation 120 grammes

€ 120,-