

## 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. Hopscheuten & Ganzenlever		Alcoholvrije creaties	€ 55,-

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

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maitre, Pasquinel Kolk

# WIJNARRANGEMENT

## XIMÉNEZ

Genium Celler, Priorat, Spanje 2015

## CHABLIS 1er CRU 'MONTMAIN'

Louis Michel, Yonne, Frankrijk 2013

## RIESLING

Königsbacher Ölberg, A. Christmann, Pfalz, Duitsland 2015

## CHARDONNAY

Cloudy Bay, Marlborough, Nieuw Zeeland 2014

## CORBIÈRES

Cuvée Prestige, Château Ollieux Romanis, 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

## CLOS DE SAINTE CATHERINE

Domaine des Baumard, Loire, Frankrijk 2009

## MOSCATO D'ASTI

La Morandina, Piëmonte, Italië 2016

## VOUVRAY

Moelleux 'Le Mont', Huet, Frankrijk 2009

## BITES

Hummus & Tahini

Artisjok & Ras el Hanout

Mais & Maggiplant

Tom Yam & Grijze garnaal

Shiitake & Tonijn

## MENU

OESTER 'Royale' David Hervé  
Chorizo ibérico, Hazelnoot & Radijs

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

LANGOUSTINE  
Tammarillo, Chimichurri & Flora

ZEEBAARS  
Spitskool, Kokkels & Bladpeterselie

HOPSCHEUTEN  
Zeetong, Paling & Amontillado sherry

REERUG  
Geitenyoghurt, Zwarte olijf & Jeneverbes  
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

Baerii kaviaar per gram € 4,-

Imperial kaviaar per gram € 6,-

## KONINGSKRAB

Baerii kaviaar 5 gram, Roomijs van 'beurre blanc' & Gezouten citroen

€ 49,-

## LANGOUSTINE

Combava, Sukade fruit & Gember

€ 45,-

## REERUG

Granola, Geitenyoghurt & Spitskool

€ 75,-

JAPANS WAGYU 120 gram

€ 120,- A5 gradatie