

# 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 Amsterdam Chocolaté maker, la bière par la Brasserie IJ, et les fromages de 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 'Expérience'	€ 185,-	*All-in € 650,- pour deux personnes
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 195,-	*All-in € 690,- pour deux personnes

\* Tout compris avec, dégustation de vins, l'eau, café ou thé  
Et un livre signé Ciel bleu 'Guestronomy'

Notre sommelier vous conseille dans le choix du vin sous des créations sans alcool.

Équipe de chefs, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maître, Pasquinel Kolk

## Bites

'Inspirées par l'amour du voyage'

### Amsterdam

Bitterbal, Panais & Tandoori

### Marrakech

Craquelins, Artichaut & Ras el hanout

### Istanbul

Petit pois, Yaourt de chèvre & Menthe

### Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Peau de poulet

## Menu

### Huître

Chorizo 'Iberico', Tomatille & Noisette

### Anguille 'Oosterschelde'

pomme de terre Roseval, Cresson, Raifort & Caviar Baerii

### Langoustine

Carotte, Kumquat & Épices Vadouvan

### Rouget

Poivron grille, Anchois, Olive noire & Noilly Prat

### Pigeon 'préparé en croûte de sel'

Céleri-rave, Foie gras, Quinoa & Trappeur

### Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

### Melon d'eau

Noix de coco, Huile de lime kaffir, Fleur & Sansho

### Mignardises

Douceurs et créations de saveurs hollandaises et souvenirs d'enfance

Nous servons le menu pour toute la fête de la table.

En raison de la complexité de nos plats, il n'est pas possible de remplacer certains ingrédients.

## Bites

'Inspirées par l'amour du voyage'

### Amsterdam

Bitterbal, Panais & Tandoori

### Marrakech

Craquelins, Artichaut & Ras el hanout

### Istanbul

Petit pois, Yaourt de chèvre & Menthe

### Bangkok

Tom Yam, Crevettes grises & Peau de poulet

## Menu

### Signature

Crabe royal, Caviar Oscietra & Beurre blanc

### Hamachi

Dashi, Edamame, Sudachi & Feuille shiso

### Fruit de mer

Nos riches saveurs de la mer du Nord

### Langoustine

Carotte, Kumquat & Épices Vadouvan

### Wagyu A5 'Kagoshima préfecture'

Asperges vertes, Aubergine, Radis & Miso

### Foie gras

Rhubarbe, Chocolat amer & Noisette

### Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

### Cacao 52%

Advocaat, Noix de macadamia & Épices

### Mignardises

Douceurs et créations de saveurs hollandaises et souvenirs d'enfance

Nous servons le menu pour toute la fête de la table.

En raison de la complexité de nos plats, il n'est pas possible de remplacer certains ingrédients.

## Caviar

Traditionnellement servi.

On vous serve votre choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baerii	€ 5,50	par gramme
Caviar de Oscietra	€ 6,-	par gramme
Caviar de Imperial	€ 7,50	par gramme
Caviar Beluga	€ 12,-	par gramme

## Caviar Menu

### Caviar Baerii

Huître Royale & Sauce Hollandaise

### Caviar de Oscietra

Crabe royal & Crème glacée au Beurre blanc

### Caviar de Imperial

Wagyu A5 & Cresson

### Caviar Beluga

Haricots & Homard 'Oosterschelde'

### Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

### Cacao 52%

Advocaat, Noix de macadamia & Épices

### Mignardises

Des créations douces et des souvenirs d'enfance de saveurs et d'odeurs hollandaises

Le menu de caviar que nous vous servirons à partir de deux personnes.

Caviar menu € 335,- par personne