

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 regionale- & internationale smaken.

We zijn 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 Chocolate makers, 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 'Experience'	€ 185,-	*All-in € 650,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Gastronomy'	€ 195,-	*All-in € 690,- voortwee personen

* All-in is inclusief: wijnarrangement, water, koffie of thee en één gesigneerd Ciel Bleu 'Gastronomy' Boek

Onze sommelier adviseert u graag met de keuze van de wijn of non-alcoholische creaties.

Chefs Team, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maître, Pasquinel Kolk

Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Amsterdam

Bitterbal, Pastinaak & Tandoori

Marrakesh

Cracker, Artisjok & Ras el hanout

Istanbul

Tuinerwt, Geitenyoghurt & Munt

Bangkok

Tom Yam, Hollandse garnalen & Kippenhuid

Menu

Oester

Chorizo 'Iberico', Tomatillo & Hazelnoot

Paling 'Oosterschelde'

Roseval aardappel, Waterkers, Mierikswortel & Baerii kaviaar

Langoustine

Wortel, Kumquat & Vadouvan specerijen

Rode mul

Geroosterde paprika, Ansjovis, Zwarte olijf & Noilly Prat

Duif 'In zoutkorst bereid'

Knolselderij, Ganzenlever, Quinoa & Trappeur

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Watermeloen

Kokos, Kaffir olie, Flora & Sansho

Mignardises

Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugdherinneringen

Het menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Amsterdam

Bitterbal, Pastinaak & Tandoori

Marrakesh

Cracker, Artisjok & Ras el hanout

Istanbul

Tuinerwt, Geitenyoghurt & Munt

Bangkok

Tom Yam, Hollandse garnalen & Kippenhuid

Menu

Signatuur

Koningskrab, Oscietra kaviaar & 'Beurre blanc'

Hamachi

Dashi, Edamame, Sudachi & Shiso blad

Fruit de mer

De rijke smaken van de Noordzee

Langoustine

Wortel, Kumquat & Vadouvan specerijen

Wagyu A5 'Kagoshima prefecture'

Groene asperge, Aubergine, Radijs & Miso

Ganzenlever

Rabarber, Bittere chocolade & Hazelnoot

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Cacao 52%

Advocaat, Macadamia & Specerijen

Mignardises

Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugdherinneringen

Het menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Kaviaar

Traditioneel geserveerd.

Uw keuzes in kaviaar serveren wij vanaf 10 gram per selectie.

Baerii kaviaar	€ 5,50	per gram
Oscietra kaviaar	€ 6,-	per gram
Imperial kaviaar	€ 7,50	per gram
Beluga kaviaar	€ 12,-	per gram

Kaviaar Menu

Baerii kaviaar

Oester 'Royale' & Hollandaise saus

Oscietra kaviaar

Koningskrab & Roomijs van 'Beurre blanc'

Imperial kaviaar

Wagyu A5 & Waterkers

Beluga kaviaar

Boontjes & Oosterschelde kreeft

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Cacao 52%

Advocaat, Macadamia & Specerijen

Mignardises

Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugdherinneringen

Het menu serveren wij voor u vanaf twee personen.

Per gang serveren wij respectievelijk 10 gram kaviaar.

Kaviaar menu € 335,- per persoon