

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 Expérience € 160,- *Tout compris € 550,- pour deux personnes

Ciel Bleu 'Guestronomy' € 220,- * Tout compris € 700,- pour deux personnes

Ciel Bleu Expérience avec extension de deux plates
Truffe-noir et Boeuf Wagyu Japonais 'Kagoshima'

* 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 des vins ou des créations sans alcool.

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman
Maître, Pasquinel Kolk

Bites

Bitterbal

Pois cassés & Boeuf séché 'Nagelhout'

Olive

Tomate & Amandes

Tom Yam

Crevettes grises & Peau de poulet

Menu

Huître 'Shaken Not Stirred'

Fleur de sureau, Pomme verte & Céleri

2008 ©

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc

Bar de mer

Cresson, Anguille 'Oosterschelde' & Vadouvan

Canard Mieral

Aubergine, Douze Épices & Miel local

Fromage 'édition spéciale'

Fromage fermier de vache et de chèvre de 'Westfriesland'

Pré dessert

Nougat de Montelimar

Citrus

Mandarine & Thé Matcha

Mignardises

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

SIGNATURE

CAVIAR

Blinis, Crème fraîche & Oeuf

Caviar Baerii per gramme € 6,-

Caviar Imperial per gramme € 8,-

CRABE ROYAL

Caviar Baerii 5 grammes, Crème glacée au beurre blanc & Citron confit

€ 49,-

LANGOUSTINE

Combava, Cédrot confit & Gingembre

€ 45,-

CHEVREUIL

Yaourt au lait de chèvre & Olive noire

€ 65,-

WAGYU JAPONAIS A5 gradation 120 grammes

€ 120,-