

## 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?*



**C**iel **B**leu Experience € 160,- \* All-in € 550,- voor twee personen

**C**iel **B**leu 'Guestronomy' € 220,- \* All-in € 700,- voor twee personen

Ciel Bleu Experience met uitbreiding van twee gerechten,  
Wintertruffel en Japans Wagyu 'Kagoshima'

\* All-in is inclusief: Wijnarrangement, Waters, Koffie of thee  
en één gesigneerd Ciel Bleu 'Guestronomy' boek.

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

ChefsTeam, Onno Kokmeijer & Arjan Speelman  
Maître, Pasquinel Kolk

## Bites

Bitterbal  
Spliterwten & Nagelhout

Olijf  
Tomaat & Amandel

Tom Yam  
Hollandse garnalen & Kippenhuid

## Menu

Oester 'Shaken Not Stirred'  
Vierbloesem, Groene appel & Bleekselderij

2008 ©  
Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'

Langoustine  
Wortel, Kumquat & Gember

Eend 'Mieral'  
Aubergine, 12-Specerijen & Amsterdamse honing

Kaas 'Special edition'  
Boerenkaas van koe en geit uit Westfriesland

Pré dessert  
Nougat de Montélimar

Citrus  
Mandarijn & Matcha thee

Mignardises  
Zoete creaties en jeugtherinneringen aan Nederlandse smaken en geuren

# SIGNATUREN

## KAVIAAR

Boekweit blinis, Crème fraîche, Eidooier, Eiwit & Bieslook

Baerii kaviaar per gram € 6,-

Imperial kaviaar per gram € 8,-

## KONINGSKRAB

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

€ 49,-

## LANGOUSTINE

Combava, Sukade fruit & Gember

€ 45,-

## REE

Geitenmelk yoghurt & Zwarte olijf

€ 65,-

JAPANS WAGYU A5 gradatie 120 gram

€ 120,-