

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 en internationale smaken.

We zijn trots op de prachtige producten van ons eigen polderland en we voelen 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 inspireren door de biologische kruiden, bloemen en groenten van leveranciers in de regio, terwijl onze wijnen afkomstig zijn uit 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'	€ 195,-	*All-in € 700,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 215,-	*All-in € 750,- voor twee personen

* All-in is inclusief: Aperitief, wijnarrangement, water, 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.

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

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Amsterdam

Bitterbal, Pastinaak & Tandoori

Colmar

Cracker, Linzen & Komijn

Parijs

Macaron, Zalmforel & Furikake

Aken

Bospaddestoel, Dragon & Five spice

Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'

Diner

Oester

Chorizo 'Iberico', Tomatillo & Zuring

Langoustine

Wortel, Kumquat & Vadouvan specerijen

Rode Mul

Geroosterde paprika, Zwarte olijf & Noilly Prat

Bresse Duif Mieral 'In zoutkorst bereid'

Pistache, Granaatappel & Trappeur

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Watermeloen

Kokos, Kaffir olie & Sansho

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises

Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugtherinneringen

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

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

Aperitief

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Amsterdam

Bitterbal, Pastinaak & Tandoori

Colmar

Cracker, Linzen & Komijn

Parijs

Macaron, Zalmforel & Furikake

Aken

Bospaddestoel, Dragon & Five spice

Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'

Diner

Fruits de Mer

De rijke smaken van de Noordzee

Paling 'Oosterschelde'

Roseval aardappel, Waterkers, Mierikswortel & Oscietra kaviaar

Ganzenlever

Kweepeer, Bittere chocolade & Hazelnoot

Langoustine

Wortel, Kumquat & Vadouvan specerijen

Wagyu A5 'Kagoshima prefecture'

Spitskool, Kombu & Miso

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Watermeloen

Kokos, Kaffir olie & Sansho

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises

Zoete creaties van Nederlandse smaken en jeugdherinneringen

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

Wegens 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 & Kreeft

Pre dessert

Smaken van de nougat de Montélimar

Watermeloen

Kokos, Kaffir olie & Sansho

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & 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 € 425,- per persoon.