

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.

L'histoire joue également un rôle important pour Ciel Bleu. Le siècle d'or avec des tonnes d'épices a une grande influence sur notre cuisine, tout comme la relation séculaire avec le Japon est une source d'inspiration.

Notre mission consiste à obtenir le goût ultime de nos ingrédients de première qualité. Les huîtres crémeuses salées de Bretagne, mais aussi le cacao le plus pur des 'Amsterdam Chocolate makers' et les fromages chez 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.

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

Prendre plaisir profitez de nos choix ...

Onno et Arjan, Noël et Pasquinel

Nous aimons la vie, vous aussi ?



Ciel Bleu 'Expérience' € 195,- *All-in € 700,- pour deux personnes

Ciel Bleu 'Guestronomy' € 215,- *All-in € 750,- pour deux personnes

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

* Chariot à fromage est un supplément

Apéritif Bites

'Inspirées par l'amour du voyage'

Amsterdam

Bitterbal, Panais & Tandoori

Colmar

Craquelins, Lentilles & Cumin

Paris

Macaron, Truite de saumon & Furikake

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Osaka

Hamachi, Dashi & Feuille shiso

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc

Dîner

Huître

Chorizo 'Iberico', Tomatille & Oseille

Langoustine

Carotte, Kumquat & Épices Vadouvan

Rouget

Poivron grille, Olive noire & Noilly Prat

Pigeonneau Miéral 'préparé en croûte de sel'

Pistache, Grenade & Trappeur

*Chariot de Fromages

Fromages nationaux et internationaux

Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Advocaat, Caramel & 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.

Apéritif Bites

'Inspirées par l'amour du voyage'

Amsterdam

Bitterbal, Panais & Tandoori

Colmar

Craquelins, Lentilles & Cumin

Paris

Macaron, Truite de saumon & Furikake

Aix-la-Chapelle

Champignon forestier, Estragon & Cinq épices

Osaka

Hamachi, Dashi & Feuille shiso

Tromsø

Crabe royal, Caviar Baerii & Beurre blanc

Dîner

Fruits de Mer

Nos riches saveurs de la mer du Nord

Anguille 'Oosterschelde'

Pomme de terre Roseval, Cresson, Raifort & Caviar Oscière

Foie Gras

Coing, Chocolat amer & Noisette

Langoustine

Carotte, Kumquat & Épices Vadouvan

Wagyu A5 'Kagoshima préfecture'

Chou pointu, Kombu & Miso

*Chariot de Fromages

Fromages nationaux et internationaux

Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Advocaat, Caramel & Épices

Mignardises

Douceurs et créations de saveurs hollandaises et souvenirs d'enfance

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 Oscietre

Crabe royal & Crème glacée au Beurre blanc

Caviar d'Imperial

Japonais Wagyu A5 & Cresson

Caviar Beluga

Haricots & Homard

Pré dessert

Saveurs de nougat de Montélimar

Pomme Verte

Panna cotta, Céleri & Baies de genièvre

Cacao 52%

Advocaat, Caramel & 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 € 425,- par personne