

Geachte gast

Welkom in Ciel Bleu, voor een gastronomische tour rond de wereld. Onze keuken laat zich niet alleen inspireren door gasten uit alle windstreken, maar tevens door regionale en internationale smaken.

We zijn trots op de prachtige producten van ons eigen polderland en voelen een diepe passie voor alle vis, schaal- en schelpdieren.

Ook de geschiedenis speelt voor Ciel Bleu een belangrijke rol. De Gouden Eeuw met z'n scheepsladingen vol specerijen heeft een sterke invloed op onze keuken, net zoals de al eeuwenlange band met Japan veel inspiratie biedt.

Onze missie is het beste te halen uit de ultieme kwaliteit van onze ingrediënten. De zilt-romige oesters uit Bretagne, maar ook de zuiverste cacao van de Amsterdamse Chocolatemakers en de Hollandse kazen van Fromagerie Kef.

Ten slotte laten wij ons inblazen door biologische kruiden, bloemen en groenten uit de regio, terwijl onze wijnen walsen tussen de Oude en de Nieuwe Wereld, waar kleine, vaak biodynamische wijnboeren het beste uit hun *terroir* en hun druiven halen. Onze sommelier adviseert u graag met de keuze van de wijn of non-alcoholische creaties.

Dus, geniet van onze keuze...



Ciel Bleu 'Experience'	€ 195,-	 All-in € 700,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 225,-	 All-in € 760,- voor twee personen
Japans Wagyu 80 gram	€ 45,-	
Ciel Bleu 'Kaviaar'	€ 475,-	

Kaviaar 'Traditioneel geserveerd'

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

Baerii kaviaar	€ 6,-	per gram
Oscietra kaviaar	€ 7,-	per gram
Imperial kaviaar	€ 8,-	per gram
Beluga kaviaar	€ 12,-	per gram

 All-in is inclusief: Aperitief, wijnarrangement, Mineraal water, koffie of thee en één gesigneerd Ciel Bleu 'Guestronomy' Boek

 Voor de kaaswagen wordt een supplement berekend van € 5,- per keuze

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.

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



Fruits de Mer

Carabineros, Zeegroenten & Schelpdieren

Langoustine

Wortel, Kumquat & Citroengras

Rode mul

Geroosterde paprika, Zwarte olijf & Pimenton

Duif Miéral 'In zoutkorst bereid'

Pistache, Granaatappel & Trappeur

Of

Japans Wagyu A5 'Extra supplement'

Traditioneel geserveerd

Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

Mignardises & Appeltaart

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Osaka

Hamachi, Dashi & Shiso blad

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



Oester

Koolblad, Bergamot & Szechuanpeper

Gerookte Paling

Oscietra kaviaar, Waterkers & Mierikswortel

Zeetong

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

Ganzenlever

Kweepeer, Pure chocolade & Baharat

Ree 'Wellington'

Walnoot, Wintertruffel & Long pepper

Of

Japans Wagyu A5 'Extra supplement'

Traditioneel geserveerd

Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

Mignardises & Appeltaart

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Colmar

Munster kaas, Linzen & Komijn

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Osaka

Hamachi, Dashi & Baerii kaviaar

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc'



Kaviaar Proeverij

Oester & Oscietra kaviaar

Sint-Jakobsmossel & Imperial kaviaar

Tonijn & Beluga kaviaar

Oscietra Kaviaar

Langoustine & Combava

Imperial Kaviaar

Kreeft & Boontjes

Beluga Kaviaar

Japans Wagyu A5 & Waterkers

Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Nougat de Montélimar

Amandel, Cranberry & Citrus

Groene Appel

Panna cotta, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Winter specerijen

Mignardises & Appeltaart