

## Geachte gast

Welkom in de wereld van refined flavours.  
Waar perfectie samensmelt in menu, service en ambiance.

Onze gerechten zijn geïnspireerd door het seizoen en zorgvuldig uitgezocht door onze Chef Arjan Speelman.

Geniet volop van onze service en laat u culinair verrassen door Team Ciel Bleu



## Kaviaar

### IMPERIAL

Deze met uiterste inspanning geselecteerde kaviaar is subliem met zijn mild romige en lichtpittige smaakpalet en een lichtbruin tot goudglans kleur. Deze op één na grootste eitjes, komen van de Acipenser Schrenkii – Huso Dauricus steur, een grote steur met een lengte van 150 tot 300 cm. Deze Hybrid steur produceert kaviaar als hij op zijn minst 4 jaar oud is.

### BELUGA

De meest exclusieve, kostbaarste kaviaar voor liefhebbers van romige, nootachtige en licht pittige smaken. Kenmerkend om zijn grijszilver tot zwarte kleur. Deze grootste eitjes komen van de Huso Huso steur, de grootste steur, met een lengte van 260 tot 600 cm. Deze Beluga steur produceert tussen de 20 en 30 kg aan kaviaar als hij op zijn minst 20 jaar oud is.

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

Imperial Kaviaar € 12 per gram

Beluga Kaviaar € 15 per gram

## Experience Menu

SIGNATUUR VAN CHEF ARJAN SPEELMAN  
BLAUWVINTONIJN  
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho

KREEFT  
Sake | Ponzu | Shiso

ZEETONG  
Wortel | Gember | Lange peper

ZEEBAARS  
Pompoen | Pompoenpitten | Mandarijn

OSSENSTAART  
Meiknol | Lavas | Xo

REERUG  
Paddestoel | Aardpeer |  
Pijnboompitten

Of

 WAGYU A5  
Artisjok | Ui | Umeboshi  
(Supplement € 65)

 KAAS  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

BRAMEN  
Muscovado | Limoen

MILLEFEUILLE  
Druif | Zuring | Vanille

275

Ciel Bleu Signatuur Experience € 540  
Aperitief, Menu, Pairing, Water, Koffie of Thee en Ciel Bleu fragrance

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



## Discovery Menu

 SIGNATUUR VAN CHEF ARJAN SPEELMAN  
BLAUWVINTONIJN  
Oscietra kaviaar | Nori | Yuzu kosho  
(Supplement € 35)

K R E E F T  
Sake | Ponzu | Shiso

Z E E T O N G  
Wortel | Gember | Lange peper

Z E E B A A R S  
Pompoen | Pompoenpitten | Mandarijn

R E E R U G  
Paddestoel | Aardpeer |  
Pijnboompitten

Of

 W A G Y U A 5  
Artisjok | Ui | Umeboshi  
(Supplement € 65)

 K A A S  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

B R A M E N  
Muscovado | Limoen

C H O C O L A D E  
Sinaasappel | Hazelnoot | Tahiti vanille



## Kaviaar Experience

IKURA SHOYU ZUKE  
Cheesecake | Dille

BAERII  
Tonijn | Nori | Yuzu kosho

BLCK PEARL  
Kreeft | Ajo blanco | Lavas

OSCIETRA  
Zeetong | Wortel | Beurre noisette

IMPERIAL  
Zeebaars | Pompoen | Mandarijn

BELUGA  
Wagyu | Artijok | Madeira

BLCK PEARL  
Chocolade | Rum | Tahiti vanille

 KAAS  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

We serveren 10 gram van elke kaviaar type per gang.

595

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

