

# 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

# Ciel Bleu Menu

BLAUWVINTONIJN  
Oscietra kaviaar | Yuzu kosho

KREFT  
Sake | Ponzu | Shiso

 ZEEBAARS  
Pompoen | Pompoenpitten | Urfa

ROGVLEUGEL  
Topinamboer | Hollandse garnaal | Rode vanille

 OSSENSTAART  
Lardo | Lavas | Xo

EEND  
Biet | Cranberry | Kruidkoek

Of

WAGYU A5  
Kool | Meiknol | Karwij  
(Supplement € 65)

KAAS  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

CITRUS  
Champagne | Yuzucello

MILLEFEUILLE  
Druif | Zuring | Maple syrup

6 gangen 225

8 gangen 275  
( inclusief)

8 gangen Ciel Bleu Signatuur Experience € 540  
Aperitief, Menu, Wijnarrangement, Water, Koffie of Thee en Ciel Bleu fragrance

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



## Prestige Menu

BLAUWVINTONIJN  
Oscietra kaviaar | Yuzu kosho

KREEFT  
Sake | Ponzu | Shiso

KONINGSKRAB  
Blck pearl kaviaar | Kastanje | Pecorino kaas

ROGVLEUGEL  
Witte truffel | Hollandse garnaal | Rode vanille

OSSENSTAART  
Lardo | Lavas | Xo

WAGYU A5  
Kool | Meiknol | Karwij

KAAS  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

CITRUS  
Champagne | Yuzucello

CHOCOLADE  
Kumquat | Hazelnoot | Cassia

375

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



## Kaviaar Experience

### BLAUWVINTONIJN

Oscietra kaviaar | Yuzu kosho | Nori

### KREEFT

Baerii kaviaar | Ajo blanco | Mezcal

### KONINGSKRAB

Blck pearl kaviaar | Kastanje | Pecorino kaas

### ZEEBAARS

Oscietra kaviaar | Pompoen | Pompoenpitten

### ROGVLEUGEL

Imperial kaviaar | Hollandse garnaal | Rode vanille

### WAGYU A5

Beluga kaviaar | Biet | Pruim

### KAAS

Refined cheeses

### MILLEFEUILLE

Druif | Zuring | Maple syrup

Or

### CHOCOLADE

Kumquat | Hazelnoot | Cassia

595

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

