

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

KREEFT
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
Imperial kaviaar | 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.

