

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 € 660,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Guestronomy'	€ 225,-	All-in € 760,- voor twee personen
Ciel Bleu 'Kaviaar'	€ 475,-	

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

 Japans wagyu 'Kagoshima' 80 gram € 55,- supplement

 Kaaswagen wordt € 5,- per keuze voor berekend

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

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.

CIEL BLEU

Experience

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc' roomijs



Fruits de Mer

Geïnspireerd op de rijke smaken van de zee

Zeetong

Schorseneren, Lavas & Ras el Hanout

Lamszadel 'Dorset'

Gnocchi's, Salie & Gefermenteerde zwarte knoflook

Of



Japans Wagyu A5

Traditioneel geserveerd



Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises & Appeltaart

CIEL BLEU

Guestronomy

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc' roomijs



Oester

Salade van koolscheuten, Bergamot & Citroengras

Gerookte Paling

Oscietra kaviaar, Waterkers & Mierikswortel

Kreeft

Rabarber, Koriander & Tandoori

Duif Miéral

'In zoutkorst bereid'

Pistache, Granaatappel & Trappeur specerijen

Of



Japans Wagyu A5

Traditioneel geserveerd



Kaaswagen

Selectie van Nederlandse & Internationale kazen

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Groene Appel

Karnemelk, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises & Appeltaart

CIEL BLEU

Kaviaar

Aperitief Bites

'Geïnspireerd door de liefde voor reizen'

Wenen

Kugelhopf, Olijf & Za'atar

Amsterdam

Knolselderij, Laurier & Cassia

Aken

Bospaddenstoel, Dragon & Five spice

Bangkok

Tom yam, Hollandse garnaal & Kaffir limoen

Saint-Tropez

Kreeft, Venkel & Malabar peper

Osaka

Dorade Royale, Shiso blad & Kruidnagel

Tromsø

Koningskrab, Baerii kaviaar & 'Beurre blanc' roomijs



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

Lychee

Earl grey thee & Spiced Scotch ale

Groene Appel

Karnemelk, Bleekselderij & Jeneverbes

Cacao 52%

Advocaat, Karamel & Specerijen

Mignardises & Appeltaart