

# Geachte gast

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

Wij staan voor puur koken met *lef, liefde en ambacht*.  
Trouw aan de klassieke Franse keuken vol met wereldse invloeden en innovatieve technieken.  
Inspiratie heeft ons team opgedaan in alle hoeken van de wereld.

Ook zult u onze nieuwsgierigheid en passie voor smaakmakende specerijen ervaren.  
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!

Team Ciel Bleu



# Kaviaar 'Traditioneel geserveerd'

## BAERII

De Baeri kaviaar heeft een delicate en romige textuur en onderscheidt zichzelf met een elegant en ziltig smaakpalet. Kenmerkend is zijn donkerbruine tot zwarte kleur. Deze allerkleinste eitjes komen van de Siberische Acipenser Baerii steur, die op zijn minst 3 jaar oud is.

## OSCJETRA

De verfijnde nootachtige smaak van de Oscietra kaviaar past perfect bij onze refined flavours. Deze kaviaar heeft een diep-donkerbruine tot donker olijfgroene kleur. De eitjes komen van de Acipenser Gueldenstaedtii steur. Deze diamant steur produceert kaviaar als hij minstens 4 jaar oud is.

## IMPERIAL

Deze met uiterste inspanning geselecteerde kaviaar is subliem met zijn mild romige en lichtpittige smaakpalet en een licht-bruin 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.

Baerii Kaviaar	€ 8	per gram
Oscietra Kaviaar	€ 10	per gram
Imperial Kaviaar	€ 12	per gram
Beluga Kaviaar	€ 15	per gram

## Ciel Bleu Experience

### CARABINERO

Druif | Vermoet | Pimentón de la Vera

### OESTER

Komkommer | Baerii kaviaar | Jeneverbes

### HOLLANDSE GARNAAL

Vitelotte | Boeren Goudse Opleg | Koffie

### KREEFT

Rabarber | Koolrabi | Tandoori  
(Supplement € 45)

### ZEEBAARS

Scheermes | Raap | Kruidnagel

### ZEETONG

Topinamboer | Pompoen | Gefermenteerde peper

### REERUG

Pijnboompit | Schorseneer | Lange peper

### WAGYU A5

Shiso | Umeboshi | Sansho peper  
(Supplement € 40)

### KAAS

Refined cheeses  
(Supplement € 6 per keuze)

### MANDARIJN

Matcha | Anijs | Batak bes

### GROENE APPEL

Pecannoot | Fryske Hynder | Vanille

### CIEL BLEU PASTRIES

# Kaviaar Experience

## CARABINERO

Druif | Vermoet | Pimentón de la Vera

## OESTER

Komkommer | Baerii kaviaar | Jeneverbes

## BAERII

Coquille | Meiknof | Amandel

## BAERII

Tonijn | Kombu | Yuzu kosho

## OSCIETRA

Langoustine | Knolselderij | Bretonse curry

## BELUGA

Zeetong | Champagne | Tortellini

## IMPERIAL

Wagyu | Gnocchi | Waterkers

## BAERII

Banaan | Rum | Cassia

## KAAS

Refined cheeses

(Supplement € 6 per keuze)

## CIEL BLEU PASTRIES

595

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