Kaviaar Experience

Gedreven door onze waardering voor kaviaar hebben wij een verfijnde selectie samengesteld om als aperitief van te genieten.
Geserveerd met blini's, zure room en ei, is elke bereiding bedoeld om samen te delen en het pure karakter, de textuur en de kwaliteit van de kaviaar volledig tot hun recht te laten komen

- 25gr Ciel Bleu "Favourites" €150
  Baeri-Baenki- Oscietre

- 25gr Ciel Bleu "Ultimates" €250
  Kristal-Dauricus-Beluga

Kaviari
PARIS

Breid uw menu uit met

AGNOLOTTI 45
Truffel | Parmezaanse kaas

MAIS 35
Baenki kaviaar | Popcorn

KAAS 25
Refined cheeses

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk

om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Ciel Bleu Menu

FRUITS DE MER
Uni | Zilte groenten

KREEFT
Komkommer | Bloedsinaasappel

MADAI
Kool | Vadouvan

ZEEBAARS
Knolselderij | Sparrentop

REERUG
Pompoen | Gember

MIÉRAL DUIF
Rode biet | Bordelaise

Of

WAGYU A5
Ciel Bleu pesto | Pistache
(Supplement € 70)

AARDPEER
Koffie | Zonnebloempit

MONT BLANC
Kastanje | Rosita de cacao

6 gangen 235

8 gangen 285
(inclusief)

8 gangen Ciel Bleu Signature Experience € 550
Aperitief, Menu, Wijnarrangement, Water, Koffie of Thee en Ciel Bleu Signature Cadeau

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk

om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Prestige Menu

FRUITS DE MER
Uni | Zilte groenten

KONINGSKRAB
Bloemkool | Japanse kweepeer

COQUILLE
Vin jaune | Rund XO

ZEEBAARS
Knolselderij | Sparrentop

AGNOLOTTI
Truffel | Parmezaanse kaas

WAGYU A5
Ciel Bleu pesto | Pistache

AARDPEER
Koffie | Zonnebloempit

RIJST
Jasmijn | Sake kasu

385

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk

om bepaalde ingrediënten te vervangen.

Kaviaar Menu

FRUITS DE MER
Baenki kaviaar | Uni

KONINGSKRAB
Dauricus kaviaar | Japanse kweepeer

COQUILLE
Beluga kaviaar | Vin jaune

ZEEBAARS
Osciètre kaviaar | Knolselderij

ZEETONG
Kristal kaviaar | Schorseneer

MAIS
Baenki kaviaar | Popcorn

525

Vanwege de complexiteit van onze gerechten is het niet altijd mogelijk

om bepaalde ingrediënten te vervangen.