

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
- Dauricus kaviaar € 12 per gram
- Beluga kaviaar € 14 per gram



Breid uw menu uit met

AGNOLOTTI Truffel Parmezaanse kaas	45
WAGYU A5 Kristal kaviaar Umeboshi	115
AARDAPPEL Baeri kaviaar Beurre noisette	35
K A A S Refined cheeses	25

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



HAMACHI

Radijs | Thaise basilicum

KREEFT

Meloen | Koriander

ZEEBAARS

Artisjok | Koffie



MADAI

Kool | Vadouvan

MIÉRAL DUIF

Paddenstoel | Sjalot

Of

WAGYU A5

Kimchi | Umeboshi
(Supplement € 70)

PERZIK

Olijfolie | Shiso

AARDBEI

Ajo blanco | Dulce

6 gangen 235

8 gangen 285

( inclusief)

8 gangen Ciel Bleu Signature Experience € 530
Aperitief, Menu, Wijnarrangement, Water, Koffie of Thee

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



Prestige Menu

FRUITS DE MER

Uni | Zilte groenten

HAMACHI

Radijs | Thaise basilicum

LANGOUSTE

Tomaat | XO

ZEEBAARS

Artisjok | Koffie

AGNOLOTTI

Truffel | Parmezaanse kaas

WAGYU A5

Kimchi | Umeboshi

PERZIK

Olijfolie | Shiso

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

HAMACHI

Dauricus kaviaar | Radijs

LANGOUSTE

Beluga kaviaar | XO

ZEEBAARS

Osciètre kaviaar | Artisjok

WAGYU A5

Kristal kaviaar | Umeboshi

AARDAPPEL

Baeri kaviaar | Beurre noisette

525

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

