

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



FRUITS DE MER

Uni | Zilte groenten | Escabeche

KREEFT

Meloen | Selderij | Komkommer



RODE MUL

Ansjovis | Caponata | Pimenton

ZEEBAARS

Artisjok | Hollandse garnaal | Koffie

DUIF

Groene asperge | Kers | Colombo kerrie

LAM

Spinazie | Radijs | Gezouten citroen

Of

WAGYU A5

Bospeen | Ui | Beenmerg
(Supplement € 65)

KAAS

Refined cheeses
(Supplement € 25)

GEITENMELK

Tarwegras | Viool

NOUGAT

Pistache | Cranberry | Honing

6 gangen 225

8 gangen 275

( inclusief)

8 gangen Ciel Bleu Signature Experience € 540

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 | Zilde groenten | Escabeche

KREEFT

Meloen | Selderij | Komkommer

ZEEBAARS

Oscietra kaviaar | Hollandse garnaal | Koffie

ZEETONG

Venkel | Kool | Saffraan

DUIF

Groene asperge | Kers | Colombo kerrie

WAGYU A5

Bospeen | Ui | Beenmerg

KAAS

Refined cheeses
(Supplement € 25)

GEITENMELK

Tarwegras | Viool

BOSBES

Kokos | Limoen | Caipirinha

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

FRUITS DE MER

Blck pearl kaviaar | Uni | Zilte groenten

KREEFT

Blck pearl kaviaar | Ajo blanco | Mezcal

ZEEBAARS

Oscietra kaviaar | Hollandse garnaal | Koffie

ZEETONG

Imperial Kaviaar | Venkel | Kool

WAGYU A5

Beluga caviar | Bospeen | Umeboshi

KAAS

Refined cheeses

NOUGAT

Pistache | Cranberry | Honing

Of

BOSBES

Kokos | Limoen | Caipirinha

595

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

