

## 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

 F R U I T S D E M E R  
Uni | Zilte groenten | Escabeche

K R E E F T  
Radijs | Venkel | Ponzu

 Z E E T O N G  
Schorseneer | Peer | Cassiabes

Z E E B A A R S  
Kool | Zeewier | Bergamot

 A G N O L O T T I  
Witte truffle | Parmezaanse kaas  
( Supplement € 65 )

D U I F  
Bospeen | Pistache | Bosbes

R E E R U G  
Pompoen | Snijbiet | Bordelaise

Of

W A G Y U A 5  
Artisjok | Topinamboer | Umeboshi  
(Supplement € 70)

 K A A S  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

A N A N A S  
Tamarinde | Gember

N O U G A T  
Amandel | Cranberry | Honing

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 | Zilde groenten | Escabeche

### KREEFT

Radijs | Venkel | Ponzu

### ZEETONG

Schorseneer | Peer | Cassiabes

### ZEEBAARS

Kool | Zeewier | Bergamot

### AGNOLOTTI

Witte truffle | Parmezaanse kaas

### WAGYU A5

Artisjok | Topinamboer | Umeboshi

### KAAS

Refined cheeses  
(Supplement € 25)

### ANANAS

Tamarinde | Gember

### KOKOS

Oscietra kaviaar | Gezouten citroen | Pandan

385

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

Imperial pearl kaviaar | Uni | Zilte groenten

### KREEFT

Blck pearl kaviaar | Ajo blanco | Mezcal

### ZEETONG

Oscietra kaviaar | Schorseneer | Peer

### ZEEBAARS

Beluga kaviaar | Zeewier | Bergamot

### WAGYU A5

Blck pearl kaviaar | Artisjok | Umeboshi

### KOKOS

Oscietra kaviaar | Gezouten citroen | Pandan

595

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

