

## 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   Groene asperge	115
AARDAPPEL Baeri kaviaar   Beurre noisette	35
KAAS 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

Rabarber | Passie bes

### ZEEBAARS

Artisjok | Koffie

### INKTVIS

Chorizo | Paprika

MIÉRAL DUIF  
Paddenstoel | Sjalot

Or

WAGYU A5  
Groene asperge | Umeboshi  
(Supplement € 70)

PERZIK  
Olijfolie | Shiso

AARDBEI  
Ajoblanco | Palmwier

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

### HAMACHI

Radijs | Thaise basilicum

### ZEEBAARS

Artisjok | Koffie

### LANGOUSTE

Wortel | Bergamot

### AGNOLOTTI

Truffel | Parmezaanse kaas

### WAGYU A5

Groene asperge | 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

### ZEEBAARS

Osciètre kaviaar | Artisjok

### LANGOUSTE

Beluga kaviaar | Wortel

### WAGYU A5

Kristal kaviaar | Groene asperge

### AARDAPPEL

Baeri kaviaar | Beurre noisette

525

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

