

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"
Baeri-Baenki- Osciètre €150
- 25gr Ciel Bleu "Ultimates"
Kristal-Dauricus-Beluga €250



Breid uw menu uit met

AGNOLOTTI Truffel Parmezaanse kaas	45
MAIS Baenki kaviaar Popcorn	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

KREEFT

Komkommer | Bloedsinaasappel



MADAI

Kool | Vadouvan

ZEEBAARS

Knolselderij | Sparrentop



REERUG

Pompoen | Gember

MIÉRAL DUIF

Paddenstoel | Sjalot

Of

WAGYU A5

Kimchi | Umeboshi
(Supplement € 70)

AARDPEER

Koffie | Zonnebloempit

RIJST

Jasmijn | Sake kasu

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

LANGOUSTE
Tomaat | XO

ZEEBAARS
Knolselderij | Sparrentop

AGNOLOTTI
Truffel | Parmezaanse kaas

WAGYU A5
Kimchi | Umeboshi

AARDPEER
Koffie | Zonnebloempit

MAIS
Baenki kaviaar | Popcorn

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 | 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.

