

## 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

KONINGSKRAB  
Tofu | Zuring

ZEEBAARS  
Artisjok | Koffie

 ZEETONG  
Witte asperge | Dragon

MIÉRAL DUIF  
Paddenstoel | Hazelnoot

REERUG  
Wortel | Umeboshi

Of

WAGYU A5  
Radijs | Spinazie  
(Supplement € 70)

K A A S  
Refined cheeses  
(Supplement € 25)

R I J S T  
Jasmijn | Sake kasu

A A R D B E I  
Ajo blanco | 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

### HAMACHI

Tom yam | Thai dressing

### FRUITS DE MER

Uni | Zilte groenten

### WAGYU A5 TARTAAR

Amsterdams zuur | Wagyu bacon

### LANGOUSTE

Wortel | Bergamot

### ZEETONG

Witte asperge | Dragon

### MIÉRAL EEND

Groene asperge | Bordelaise

### K A A S

Refined cheeses  
(Supplement € 25)

### R I J S T

Jasmijn | Sake kasu

### A A R D B E I

Ajo blanco | Palmwier

Of

### C A C A O

Mais | Cacao bloem

385

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



# Kaviaar Experience

## HAMACHI

Oscietra kaviaar | Tom yam

## FRUITS DE MER

Blck pearl kaviaar | Uni

## ZEEBAARS

Oscietra kaviaar | Artisjok

## LANGOUSTE

Beluga kaviaar | Wortel

## ZEETONG

Imperial kaviaar | Witte asperge

## WAGYU A5

Oscietra kaviaar | Radijs

## AARDAPPEL

Blck pearl kaviaar | Beurre noisette

595

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

