

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 O N I N G S K R A B
Tofu | Appel | Zuring

 R O D E M U L
Bloemkool | Meyer citroen | Vadouvan

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

 A G N O L O T T I
Perigord truffel | Parmezaanse kaas
(Supplement € 65)

D U I F
Paddenstoel | Ui | Hazelnoot

R E E R U G
Schorseneer | Artisjok | Bordelaise

Of

W A G Y U A 5
Waterkers | Meiknol | Mosterd
(Supplement € 70)

 K A A S
Refined cheeses
(Supplement € 25)

A N A N A S
Tamarinde | Gember

C A C A O
Chocolade | Mais | Cacao bloem

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 | Escabeche

KONINGSKRAB

Tofu | Appel | Zuring

RODEMUL

Bloemkool | Meyer citroen | Vadouvan

ZEEBAARS

Kool | Zeewier | Bergamot

AGNOLOTTI

Perigord truffel | Parmezaanse kaas

WAGYU A5

Waterkers | Meiknol | Mosterd

KAAS

Refined cheeses
(Supplement € 25)

ANANAS

Tamarinde | Gember

NOUGAT

Amandel | Cranberry | Honing

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 kaviaar | Uni | Zilte groenten

KONINGSKRAB

Blck pearl kaviaar | Tofu | Appel

ZEETONG

Oscietra kaviaar | Schorseneer | Peer

ZEEBAARS

Beluga kaviaar | Zeewier | Bergamot

WAGYU A5

Oscietra kaviaar | Waterkers | Meiknol

AARDAPPEL

Blck pearl kaviaar | Beurre noisette | Vanille

595

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

