

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
- Beluga kaviaar € 15 per gram

Bereid uw menu uit met

BLAUWVINTONIJN "SIGNATURE VAN ARJAN SPEELMAN "	35
Darikus kaviaar Nori (Extra course €45)	
AGNOLOTTI	45
Truffel Parmezaanse kaas	
WAGYU A5	115
Kristal kaviaar Ui	
AARDAPPEL	35
Baeri kaviaar Beurre noisette	
K A A S	25
Refined cheeses	

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

Rabarber | Passie bes

ZEEBAARS

Artisjok | Koffie

ZEETONG

Witte asperge | Dragon

MIÉRAL DUIF

Wortel | Doperwt

LAM

Olijf | Kappertjes

Or

WAGYU A5

Ui | Zwarte knoflook
(Supplement € 70)

RIJST

Jasmijn | Sake kasu

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

HAMACHI

Tom yam | Thai dressing

KONINGSKRAB

Tofu | Zuring

LANGOUSTE

Wortel | Bergamot

ZEETONG

Witte asperge | Dragon

MIÉRAL EEND

Groene asperge | Bordelaise

WAGYU A5

Ui | Zwarte knoflook

RIJST

Jasmijn | Sake kasu

CACAO

Mais | Cacao bloem

385

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



Kaviaar Menu

BLAUWVINTONIJN

Darikus Kaviaar | Nori

KONINGSKRAB

Baenki kaviaar | Tofu

ZEEBAARS

Oscietra kaviaar | Artisjok

LANGOUSTE

Beluga kaviaar | Wortel

WAGYU A5

Kristal kaviaar | Ui

AARDAPPEL

Baeri kaviaar | Beurre noisette

525

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

