

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

Kaviaar Experience

BLAUWVINTONIJN

Oscietra kaviaar | Yuzu kosho | Nori

FRUITS DE MER

Imperial pearl kaviaar | Uni | Zilte groenten

KREEFT

Blck pearl kaviaar | Ajo blanco | Mezcal

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.

