

JOAILLERIE

HORLOGERIE

BIJOUX

ACCESSOIRES

DREAMS

FRENCH & ENGLISH TEXTS

Cinemagia
by Bvlgari

PRECIOUS
JEWELS



Notre sélection vintage

- 1 - Vintage 2012 brut, 65 €, Pol Roger.
- 2 - Grand Vintage 2009, 50 €, Boizel.
- 3 - Vintage 2012, 46 €, Piper Heidsieck.
- 4 - Brut Millésime 2012, 45 €, Cattier.



Notre sélection Blanc de Blancs

- 1 - Blanc de Blancs Grand Cru, Millésime 2011, 50 €, Philippe Gonet.
- 2 - Blanc de Blancs 2013, 52 €, Ayala.
- 3 - Blanc de Blancs 2013, 31 €, Mandis.
- 4 - Blanc de Blancs, 47 €, Charles Legend.
- 5 - Blanc de Blancs, 2012, 39,95 €, Pannier.



Ciel Bleu à Amsterdam

Envie d'un restaurant étoilé ? Pas d'hésitation, le Ciel bleu ! Le restaurant deux étoiles d'Amsterdam vous propose une expérience gastronomique exceptionnelle. Situé au 23^e étage de l'hôtel 5* Okura, avec une vue imprenable sur la ville, ce prestigieux établissement nous ouvre les portes de l'univers élégant de deux chefs qui travaillent de concert, Onno Kokmeijer (à gauche), élu Chef de l'année 2019 à Amsterdam par le guide Gault & Millau, et Arjan Speelman, dont on peut admirer le travail minutieux en cuisine en réservant la Table du chef. Depuis 2002, ce duo complémentaire a réussi à hisser cette table parmi les références de la tourbillonnante scène gastronomique néerlandaise. Dans un décor de marbre, verre, bois et velours, on se laisse envoûter par une cuisine éveillée et inspirée. Ici, pas de « à la carte » mais le choix entre trois menus exclusifs : Ciel Bleu Expérience, Ciel Bleu Guestronomy et Ciel Bleu Caviar. Les propositions évoluent au moins toutes les deux semaines suivant le marché et les saisons, avec quelques créations signatures incontournables : le TROMS Ø avec crabe royal, caviar baeri et glace au beurre blanc, ou le Pigeon de Bresse préparé en croûte de sel avec pistache, grenade et en trappeur. Une expérience résolument « Guestronomique » !

Photos d'ambiance et de dégustation pour la partie A. Contenu sous réserve de modification.