



# *Nieuwjaars* MENU

Drie hapjes van de Chef



Tartaar van Sint-Jacobsoester op Oosterse  
Wijze



Gebakken eendenlever, crème van bloedworst,  
gekonfijte Jonagold, crumble van peperkoek



Fazant met structuren van knolselder, kroketten  
en schuim van eekhoortjesbrood

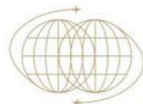


Gegratineerde Conference peer met vanille-ijs



€ 95

€ 125 met aangepaste wijnen tot aan het dessert



LE BOIS DE BRUGES \*\*\*\*





# *Nouvel An* MENU

Trois Amuse-bouches du Chef



Tartare de Coquille Saint-Jacques à l'Orientale



Foie Gras poêlé, crème de Boudin Noir,  
Pommes "Jonagold" confite, crumble de pain  
d'épice



Faisan aux textures de céleri-rave, croquettes et  
mousse de Cèpes

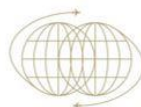


Poire "Conference" gratinée avec Glace Vanille



€ 95

€ 125 Avec des vins sélectionnés jusqu'au dessert



LE BOIS DE BRUGES \*\*\*\*





*New Years*  
**MENU**

Three Appetizers of the Chef



Tartare of Scallops "Oriental Style"



Seared Duck Liver, Black pudding cream, Confit  
"Jonagold" Apple, Gingerbread Crumble



Pheasant with structures of Celeriac, Croquettes  
and Porcini mushroom foam

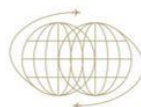


Gratinated "Conference" Pear with Vanilla Ice Cream



€ 95

€ 125 with wine pairings up to the dessert



LE BOIS DE BRUGES \*\*\*\*

