

# Oudejaarsavond

## 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

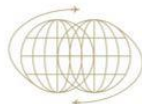


Koffie met versnaperingen

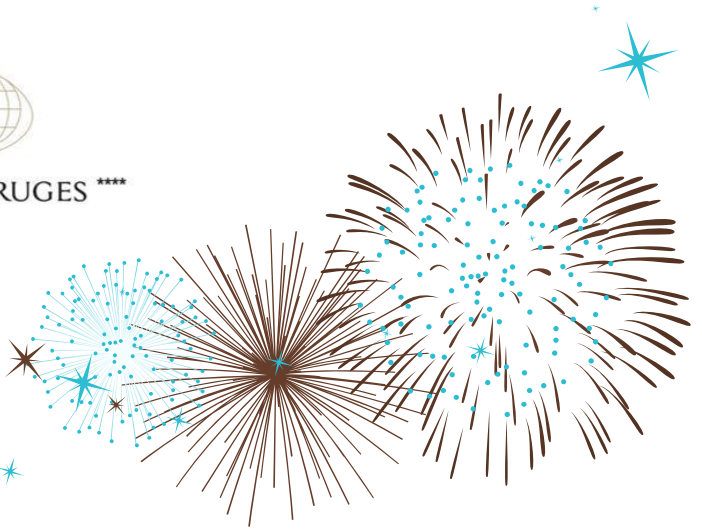
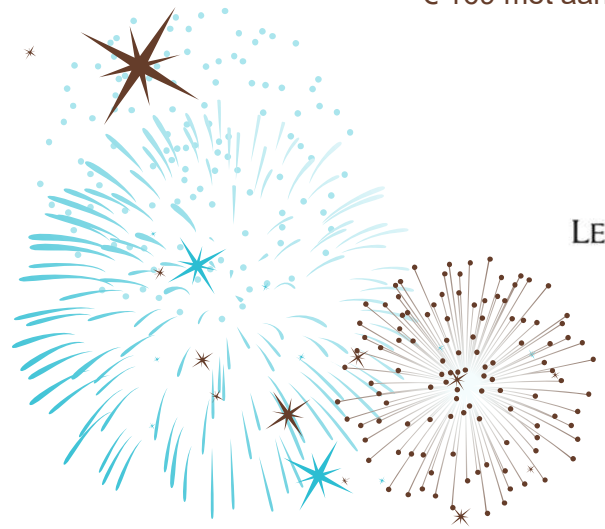


*Om middernacht vieren we met een glas Champagne*

€ 169 met aangepaste wijnen tot aan het dessert



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





# Réveillon de 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

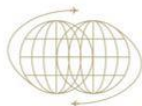


Café avec Gourmandises



*À minuit, nous célébrons avec un verre de champagne*

€ 169 Avec des vins sélectionnés jusqu'au dessert



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





*New Year's Eve*

---

# 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

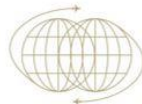


Coffee with Sweets



*At Midnight, we celebrate with glass of champagne*

€ 169 with wine pairings up to the dessert



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

