

RÉVEILLON DE NOËL 2026

MENU FESTIF DE DÉGUSTATION

24 décembre 2026

Vrijdagmarkt 5, Brugge

Début du dîner : 19h00

***Célébrez le réveillon
de Noël à la table du
Bois de Bruges.***

€ 139
PAR PERSONNE

Vins sélectionnés, eau, boissons sans alcool,
bière à la pression et café inclus
jusqu'au dessert.

Spiritueux non compris.

RÉSERVATIONS
info@leboisdebruges.be
050/33.33.64

Votre réservation est confirmée
dès réception du paiement.

TRILOGIE D'AMUSE-BOUCHES FESTIFS

SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF

Champagne J.M. Gobillard & Fils
Grande Réserve · Premier Cru · Brut
France

TARTARE DE THON ALBACORE

Granny Smith · menthe · bergamote

2025 · Gorka Izagirre Blanco
Bodega Gorka Izagirre · Pays basque · Espagne

BOUILLON D'ENDIVES BELGES DE PLEINE TERRE

Textures d'endives · entrecôte de bœuf Holstein

2025 · Kamptal Riesling
Domaene Gobelsburg · Autriche

POULE FAISANE RÔTIE AU BEURRE

Céleri-rave · panais · pain d'épices ·
écume de girolles sauvages

2024 · Kaiserstuhl Spätburgunder
Weingut Salwey · Baden · Allemagne

BÛCHE DE NOËL CLASSIQUE

Sabayon à l'amaretto · fruits frais

2024 · Jurançon Moelleux 'Ballet d'Octobre'
Domaine Cauhapé · Sud-Ouest · France

DÎNER – NUITÉE – PETIT-DÉJEUNER

Des formules spéciales avec chambre sont disponibles.
Renseignements auprès de notre responsable commercial :
dirk@leboisdebruges.be

Merci de signaler vos allergies ou régimes alimentaires lors de la réservation.