

LE BOIS
DE BRUGES

HÔTEL RESTAURANTS SÉMINAIRES

RÉVEILLON 2026

MENU DÉGUSTATION
FESTIF

31 décembre 2026

Vrijdagmarkt 5, Bruges

Heure de début : 19h30

*Musique live au piano
par Werner Meert*

*À minuit, levons ensemble
nos verres de champagne
à la nouvelle année.*

€ 249
PAR PERSONNE

Champagne et vins sélectionnés, eau,
softs, bière pression et café inclus
jusqu'à 00h30.
Hors alcools forts.

RÉSERVATION

info@leboisdebruges.be
050/33.33.64

*Votre réservation est définitive
après réception du paiement.*

TRILOGIE DE MISES EN BOUCHE FESTIVES

SÉLECTIONNÉE PAR NOTRE CHEF

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

TARTARE DE THON ROUGE

Granny Smith · menthe · bergamote

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

BOUILLON DE CHICONS BELGES DE PLEINE TERRE

Textures de chicon · entrecôte de Holstein

2025 · Kamptal Riesling
Domaene Gobelsburg · Autriche

CREVETTES CANADIENNES

Mangue mûre · jeune basilic

2025 · Vernaccia di San Gimignano DOCG
Tenuta Le Calcinai · Toscane · Italie

FAISAN RÔTI AU BEURRE

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

2024 · Kaiserstuhl Spätburgunder
Weingut Salwey · Baden · Allemagne

BÛCHE DE FÊTE

Sabayon d'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.

Plus d'informations auprès de notre
responsable des ventes : dirk@leboisdebruges.be

*Allergies ou régimes alimentaires ?
Merci de le signaler lors de la réservation.*