

# Chefs Table Do'tes

**exclusief van 20 juli t/m 6 augustus**

**table d'hôtes bij buut**  
met tafelservice van o.a. chef Dominique

**lokaal 4 gangen menu**  
verfijnd menu met keuze extra vlees/vis  
incl amuses, brood & boter  
€56,00 p/p

**wijnarrangement 'DOOS Wijn'**  
4x wijn - 30.0 p/p  
4x wijn 1/2 - 20.0 p/p  
of 4x drank 0% - 25.0 p/p

**reserveren**  
reserveer tijdig uw eigen tafel  
aankomst woe t/m zat tussen 18:00-19:30  
beperkt aantal zitplaatsen per avond  
[www.brasseriebuut.nl](http://www.brasseriebuut.nl) of 0343-235 120

**proeven x DOOS Wijn**  
bij Buut's deli zijn ook alle  
wijnen van 'DOOS Wijn' verkrijgbaar

**Chefs Table Do'tes**  
*Het lokale menu wordt omlijst door een  
bijpassende selectie Franse en Italiaanse  
wijnen geïmporteerd door onze chef.  
Een extra beleving aan tafel door zijn  
persoonlijke verhalen achter deze wijnen  
en de herkomst van onze lokale producten.*

*Frederik & Charline*

# menu

table do'tes

**lokaal 4 gangen menu - €56.0 p/p**

## **AMUSES**

steak tartaar, schuim van piccallily  
gazpacho van druif, amandel, komkommer

## **BROOD**

desembrood met zeewier-misoboter

## **VOOR**

bietjes van de BBQ, bramen, lavendel-cassis  
vinaigrette, geitenkaasmousse

## **TUSSEN**

venkel, tomatensalsa,  
stracciatella (burrata-room)  
*+zeebaarsfilet (+5.0) i.p.v. stracciatella*

## **HOOFD**

buitengewone varkensrillette, pasta met morille  
gratin, madeira jus, beurre noisette, snijbiet  
*+dry aged MRIJ entrecôte (+9.0)*  
vegetarische variant:  
gerookte aubergine i.p.v. rillette

## **DESSERT**

cassis bessen - room - custard -  
amandel madeleine - venkelpollensiroop

*wij werken hoofdzakelijk met producten van  
Nederlandse bodem waaronder met landgoed  
Zuylestein, de Veldkeuken, Schevichoven,  
Buitengewone Varkens en het Kaasatelier. In dit  
menu kunnen wij helaas geen rekening houden met  
dieet en allergiewensen.*