



STARTERS

Soufflé au Camembert*.....	12.5
Camembert soufflé	
Asperges blanches, Sauce Mousseline*.....	12.5
White asparagus, mousseline sauce	
Steak Tartare.....	12 / 19.5
Steak tartare	
Soupe à l'Oignon.....	13.5
French onion soup	
Escargots de Dorset à l'Ail.....	14 / 26
Dorset garlic snails	
Œufs Mimosa	10.5
Devilled eggs	
Truite d'eau douce Marinée à l'Aneth.....	12.5
Dill-marinated chalk stream trout	
Soupe de Poisson.....	18
Fish soup	

SALADS

Salade d'Endives au Roquefort et Noix*.....	14
Chicory, Roquefort and walnut salad	
Salade de Haricots verts*	14
Green bean salad, mustard vinaigrette	
Salade de Crabe.....	28
Cornish crab salad	

TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

Pâté en Croûte.....	20
French pork pie	
Selection of 4 Terrines & Rillettes.....	36
Pâté de campagne.....	17.5
Country style pate	
Jambon Persillé.....	15
Parsley & ham hock terrine	
Pâté de foie.....	18
Chicken liver pate	
Rillettes de Cochon.....	12
Pork rillettes	

MAIN COURSES

Sole Meunière.....	48
Sole meunière	
Moules Marinières	18 / 35
Mussels marinière	
Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise	46
Beef fillet, Bordelaise sauce	
Poulet des Landes aux Morilles.....	36
Black leg chicken, morel mushrooms	
Caillettes de porc aux Épinards, Sauce Marengo.....	28
Pork & spinach faggots, marengo sauce	
Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière.....	28
Pork belly, charcutière sauce	
Ravioles du Dauphiné au Persil*.....	16
Cheese ravioli, parsley	
Barbue Rôtie Hollandaise	44
Roast Cornish brill, hollandaise sauce	

TO SHARE 2 TO 4 PAX

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets.....	88
Lamb shoulder, garlic and flageolet beans	
Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre	82
Roast black leg chicken, salad and potatoes	
Lapin à la Parisienne	84
Rabbit in white wine, mushroom & Paris white ham	
Cabillaud Aioli*	64

LUNCH
PLATS DU JOUR

£16.50
weekdays only

Cod aioli

DESSERTS & CHEESE

Banana split.....	9
Banana split	
Baba au Rhum	13
Rum baba	
Tarte au Citron Caramélisée	9
Caramelized lemon tart	
Fraisier Crème Diplomate.....	12
Strawberry cake, vanilla diplomat	
Soufflé Glacé au Grand Marnier.....	9
Grand Marnier iced soufflé	
Millefeuille noisette vanille.....	12
Vanilla & hazelnut millefeuille	
Mousse au chocolat (to share)	17.5
Chocolate mousse	
Plateau de Fromages.....	18pp
Cheese platter	

GARNITURE

Haricots Verts	8
Green beans	
Champignons	8
Mushrooms	
Épinards.....	8
Steamed spinach	
Carottes glacées	8
Glazed carrots	
Ratatouille.....	8
Ratatouille	

P DT

Pommes Purée.....	7
Pommes de Terre Nouvelles.....	7
Frites.....	7
Pommes Duchesse.....	7
Gratin Dauphinois	18

FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer - Josephine seafood platter **120**

6 Oysters, 6 Clams, 12 Mussels, 2 Langoustines,
4 Crevettes, Whole Crab, 4 Whelks

Add 1/2 Lobster £36 - Add Whole Lobster £72

Sélection d'Huîtres	Langoustines Mayonnaise	8ea
Josephines	Scottish langoustine mayonnaise	
Fine de Claire	Caviar et blinis 30g / 50g tin.	95 / 155
Gillardeau	Caviar & blinis	
Saumon Fumé	Homard Écosais, Mayonnaise	72
Smoking Brothers smoked salmon	Scottish lobster mayonnaise	
Crabe	Crevettes Rose	23
Dorset Cornish crab	Atlantic prawns	
Bulots		
Cornish whelks		

MENU DUVAL

2 COURSES £24.50 • 3 COURSES £29.50

Harengs Pommes de Terre à l'Huile

Herrings & potato in olive oil

Poireau vinaigrette*

Leek vinaigrette

Terrine du Jour

Today's terrine

Langue de Bœuf, Sauce Diable

Devilled ox tongue

Truite au Beurre Rouge

Chalk stream trout, red wine butter sauce

Boudin Blanc, Sauce Blanquette

White pudding, white sauce

Oeufs à la Neige

Floating island

Crème Caramel

Crème caramel

Fromage Blanc, Sucre, Crème Fraîche

Faiselle, sugar & crème fraiche

*Vegetarian or can be adapted · For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50pp