



STARTERS		MAIN COURSES		DESSERTS & CHEESE	
Soufflé au Camembert*.....	12.5	Dover Sole Meunière.....	54	Banana split.....	9
Camembert soufflé		Dover sole meunière		Banana split	
Asperges blanches, Sauce Mousseline*.....	12.5	Moules Marinières.....	18 / 35	Baba au Rhum.....	13
White asparagus, mousseline sauce		Mussels marinière		Rum baba	
Steak Tartare.....	12 / 19.5	Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise.....	46	Tarte au Citron Caramélisée.....	9
Steak tartare		Beef fillet, Bordelaise sauce		Caramelized lemon tart	
Soupe à l'Oignon.....	13.5	Poulet des Landes aux Morilles.....	36	Fraisier Crème Diplomate.....	12
French onion soup		Black leg chicken, morel mushrooms		Strawberry cake, vanilla diplomat	
Escargots de Dorset à l'Ail.....	14 / 26	Caillettes de porc aux Épinards, Sauce Marengo.....	28	Soufflé Glacé au Grand Marnier.....	9
Dorset garlic snails		Pork & spinach faggots, marengo sauce		Grand Marnier iced soufflé	
Œufs Mimosa.....	10.5	Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière.....	28	Millefeuille noisette vanille.....	12
Devilled eggs		Pork belly, charcutière sauce		Vanilla & hazelnut millefeuille	
Truite d'eau douce Marinée à l'Aneth.....	12.5	Ravioles du Dauphiné au Persil*.....	16	Mousse au chocolat (to share).....	17.5
Dill-marinated chalk stream trout		Cheese ravioli, parsley		Chocolate mousse	
Soupe de Poisson.....	18	Turbot Rôtie Hollandaise.....	44	Plateau de Fromages.....	18pp
Fish soup		Roast Cornish turbot, hollandaise sauce		Cheese platter	
SALADS		TO SHARE 2 TO 4 PAX		GARNITURE	
Salade d'Endives au Roquefort et Noix*.....	14	Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets.....	88	Haricots Verts.....	8
Chicory, Roquefort and walnut salad		Lamb shoulder, garlic and flageolet beans		Green beans	
Salade de Haricots verts*.....	14	Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre.....	82	Champignons.....	8
Green bean salad, mustard vinaigrette		Roast black leg chicken, salad and potatoes		Mushrooms	
Salade de Crabe.....	28	Lapin à la Parisienne.....	84	Épinards.....	8
Cornish crab salad		Rabbit in white wine, mushroom & Paris white ham		Steamed spinach	
TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)		Cabillaud Aioli*.....	64	Carottes glacées.....	8
Pâté en Croûte.....	20	Cod aioli		Glazed carrots	
French pork pie				Ratatouille.....	8
				Ratatouille	
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					
FRUITS DE MER		LUNCH PLATS DU JOUR		PDT	
Plateau de Fruits de Mer - Josephine seafood platter 120		£16.50		Pommes Purée.....	7
6 Oysters, 6 Clams, 12 Mussels, 2 Langoustines,		weekdays only		Pommes de Terre Nouvelles.....	7
4 Crevettes, Whole Crab, 4 Whelks				Frites.....	7
Add 1/2 Lobster £36 - Add Whole Lobster £72				Pommes Duchesse.....	7
				Gratin Dauphinois.....	18
Sélection d'Huîtres					
Josephines 7	Langoustines Mayonnaise 8ea				
Fine de Claire 5	Scottish langoustine mayonnaise				
Gillardeau 8	Caviar et blinis 30g / 50g tin.95 / 155				
	Caviar & blinis				
Saumon Fumé 19	Homard Écosais, Mayonnaise72				
Smoking Brothers smoked salmon	Scottish lobster mayonnaise				
Crabe 43	Bulots 15				
Dorset Cornish crab	Cornish whelks				
	Crevettes Rose 23				
	Atlantic prawns				

FRUITS DE MER		MENU DU VAL	
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		2 COURSES £24.50 • 3 COURSES £29.50	
Sélection d'Huîtres	Langoustines Mayonnaise 8ea	Harengs Pommes de Terre à l'Huile	Langue de Bœuf, Sauce Diable
Josephines 7	Scottish langoustine mayonnaise	Herrings & potato in olive oil	Devilled ox tongue
Fine de Claire 5		Poireau vinaigrette*	Truite au Beurre Rouge
Gillardeau 8	Caviar et blinis 30g / 50g tin.95 / 155	Leek vinaigrette	Chalk stream trout, red wine butter sauce
	Caviar & blinis	Terrine du Jour	Boudin Blanc, Sauce Blanquette
		Today's terrine	White pudding, white sauce
Saumon Fumé 19	Homard Écosais, Mayonnaise72	Oeufs à la Neige	
Smoking Brothers smoked salmon	Scottish lobster mayonnaise	Floating island	
		Crème Caramel	
		Crème caramel	
Crabe 43	Bulots 15	Fromage Blanc, Sucre, Crème Fraîche	
Dorset Cornish crab	Cornish whelks	Faiselle, sugar & crème fraîche	

*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