



STARTERS

Soufflé au Camembert*.....	10.5
<i>Camembert soufflé</i>	
Asperges blanches, Sauce Mousseline*.....	12.5
<i>White asparagus with mousseline sauce</i>	
Steak Tartare.....	11 / 19.5
<i>Steak tartare</i>	
Soupe à l'Oignon.....	13.5
<i>French onion soup</i>	
Escargots de Dorset à l'Ail.....	13 / 26
<i>Dorset garlic snails</i>	
Œufs Mimosa*.....	9.5
<i>Devilled eggs</i>	
Truite d'eau douce Marinée à l'Aneth.....	10.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
Soupe de Poisson.....	18
<i>Fish soup</i>	

SALADS

Salade d'Endives au Roquefort et Noix*.....	12
<i>Chicory, Roquefort and walnut salad</i>	
Salade de Haricots verts*.....	11
<i>Green bean salad, mustard vinaigrette</i>	
Salade de Crabe.....	28
<i>Cornish crab salad</i>	

TERRINES (GEORGE JEPHSON)

Selection of 4 Terrines.....	36
Pâté de campagne.....	17.5
<i>Country style pate</i>	
Jambon Persillé.....	15
<i>Parsley & ham hock terrine</i>	
Pâté en Croûte.....	20
<i>French pork pie</i>	
Pâté de foie.....	18
<i>Chicken liver pate</i>	

MAIN COURSES

Sole Meunière.....	44
<i>Sole meunière</i>	
Moules Marinières.....	18 / 35
<i>Mussels marinière</i>	
Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise.....	43
<i>Beef fillet with Bordelaise sauce</i>	
Poulet des Landes aux Morilles.....	32
<i>Black leg chicken with morel mushrooms</i>	
Caillettes de porc aux Épinards, Sauce Marengo.....	24
<i>Pork & spinach faggots, marengo sauce</i>	
Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière.....	22
<i>Pork belly with charcutière sauce</i>	
Ravioles du Dauphiné au Persil.....	14
<i>Cheese ravioli with parsley</i>	
Barbue Rôtie Hollandaise.....	42
<i>Roast Cornish brill with hollandaise sauce</i>	

TO SHARE PP

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets.....	74
<i>Lamb shoulder with garlic and flageolet beans</i>	
Poulet Rôti, Salade et Pommes de Terre.....	56
<i>Roast chicken with salad and potatoes</i>	
Lapin à la Parisienne.....	68
<i>Rabbit in white wine, mushroom & Paris white ham</i>	
Cabillaud Aioli*.....	64
<i>Cod aioli</i>	

DON'T FORGET OUR LUNCHTIME PLATS DU JOUR

£16.50

Weekdays only

DESSERTS & CHEESE

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

GARNITURE

Haricots Verts.....	8
<i>Green beans</i>	
Champignons de Paris à l'Ail.....	8
<i>Garlic mushrooms</i>	
Épinards.....	8
<i>Steamed spinach</i>	
Carottes glacées.....	8
<i>Glazed carrots</i>	
Ratatouille.....	8
<i>Ratatouille</i>	

PDT

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

FRUITS DE MER

Sélection d'Huîtres
Josephines
Fine de Claire
Gillardeau

Crevettes Roses
Atlantic prawns

Saumon Fumé
Smoking Brothers smoked salmon

Plateau de Fruits de Mer
Josephine seafood platter

Homard Mayonnaise
Scottish lobster mayonnaise

Caviar et blinis 30g / 50g tin
Caviar & blinis

Langoustines Mayonnaise
Scottish langoustine mayonnaise

Crabe
Dorset Cornish crab

Bulots
Cornish whelks

MENU DUVAL

2 COURSES £24.50 • 3 COURSES £29.50

Harengs Pommes de Terre à l'Huile
Herrings with potato in olive oil
Poireau vinaigrette*
Leek vinaigrette
Rillettes de Cochon
Pork rillettes

Langue de Bœuf, Sauce Diable
Devilled ox tongue
Truite au Beurre Rouge
Chalk stream trout with red wine butter sauce
Boudin Blanc, Sauce Blanquette
White pudding with a white sauce

Oeufs à la Neige
Floating island
Crème Caramel
Crème caramel
Fromage Blanc au Sucre et Crème Fraîche
Faiselle with sugar and crème fraiche