



STARTERS		MAIN COURSES		DESSERTS & CHEESE	
Soufflé au Camembert*.....	10.5	Sole Meunière.....	44	Banana split	9
<i>Camembert soufflé</i>		<i>Sole meunière</i>		<i>Banana split</i>	
Asperges blanches, Sauce Mousseline*.....	12.5	Moules Marinières.....	18 / 35	Rhum Baba	13
<i>White asparagus with mousseline sauce</i>		<i>Mussels marinière</i>		<i>Rum baba</i>	
Steak Tartare.....	11 / 19.5	Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise	43	Tarte au Citron Caramélisée.....	9
<i>Steak tartare</i>		<i>Beef fillet with Bordelaise sauce</i>		<i>Caramelized lemon tart</i>	
Soupe à l’Oignon	13.5	Poulet des Landes aux Morilles	32	Fraisier Crème Vanille.....	12
<i>French onion soup</i>		<i>Black leg chicken with morel mushrooms</i>		<i>Strawberry cake with vanilla diplomat</i>	
Escargots de Dorset à l’Ail	13 / 26	Caillettes de porc aux Épinards, Sauce Marengo.....	24	Soufflé Glacé au Grand Marnier	9
<i>Dorset garlic snails</i>		<i>Pork & spinach faggots, marengo sauce</i>		<i>Grand Marnier iced soufflé</i>	
Œufs Mimosa*.....	9.5	Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière.....	22	Millefeuille noisette vanille.....	12
<i>Devilled eggs</i>		<i>Pork belly with charcutière sauce</i>		<i>Vanilla & hazelnut millefeuille</i>	
Truite d’eau douce Marinée à l’Aneth.....	10.5	Ravioles du Dauphiné au Persil	14	Mousse au chocolat (to share)	17.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>		<i>Cheese ravioli with parsley</i>		<i>Chocolate mousse</i>	
Soupe de Poisson	18	Barbue Rôtie Hollandaise	42	Plateau de Fromages.....	18
<i>Fish soup</i>		<i>Roast Cornish brill with hollandaise sauce</i>		<i>Cheese platter</i>	
SALADS		TO SHARE		GARNITURE	
Salade d’Endives au Roquefort et Noix*	12	Épaule d’Agneau Confit à l’Ail, Flageolets	74	Haricots Verts.....	8
<i>Chicory, Roquefort and walnut salad</i>		<i>Lamb shoulder with garlic and flageolet beans</i>		<i>Green beans</i>	
Salade de Haricots verts*.....	11	Poulet Rôti, Salade et Pommes de Terre.....	56	Champignons de Paris à l’Ail	8
<i>Green bean salad, mustard vinaigrette</i>		<i>Roast chicken with salad and potatoes</i>		<i>Garlic mushrooms</i>	
Salade de Crabe	28	Lapin à la Parisienne	68	Épinards.....	8
<i>Cornish crab salad</i>		<i>Rabbit in white wine, mushroom & Paris white ham</i>		<i>Steamed spinach</i>	
TERRINES (GEORGE JEPHSON)		Cabillaud Aioli*	64	Carottes glacées	8
		<i>Cod aioli</i>		<i>Glazed carrots</i>	
		DON’T FORGET OUR LUNCHTIME PLATS DU JOUR		PDT	
Selection of 4 Terrines		£16.50			
		Weekdays only			
Pâté de campagne.....	17.5			Pommes Purée.....	7
<i>Country style pate</i>				Pommes de Terre Nouvelles.....	7
Jambon Persillé.....	15			Frites.....	7
<i>Parsley & ham hock terrine</i>				Pommes Dauphines.....	7
Pâté en Croûte.....	20			Gratin Dauphinois.....	18
<i>French pork pie</i>					
Pâté de foie	18				
<i>Chicken liver pate</i>					

FRUITS DE MER		
Sélection d’Huîtres <i>Josephines</i> <i>Fine de Claire</i> <i>Gillardeau</i>	Plateau de Fruits de Mer <i>Josephine seafood platter</i>	Langoustines Mayonnaise <i>Scottish langoustine mayonnaise</i>
Crevettes Roses <i>Atlantic prawns</i>	Homard Mayonnaise <i>Scottish lobster mayonnaise</i>	Crabe <i>Dorset Cornish crab</i>
Saumon Fumé <i>Smoking Brothers smoked salmon</i>	Caviar et blinis 30g / 50g tin <i>Caviar & blinis</i>	Bulots <i>Cornish whelks</i>

MENU DUVAL		
2 COURSES £24.50 • 3 COURSES £29.50		
Harengs Pommes de Terre à l’Huile <i>Herrings with potato in olive oil</i>	Langue de Bœuf, Sauce Diable <i>Devilled ox tongue</i>	Oeufs à la Neige <i>Floating island</i>
Poireau vinaigrette* <i>Leek vinaigrette</i>	Truite au Beurre Rouge <i>Chalk stream trout with red wine butter sauce</i>	Crème Caramel <i>Crème caramel</i>
Rillettes de Cochon <i>Pork rillettes</i>	Boudin Blanc, Sauce Blanquette <i>White pudding with a white sauce</i>	Fromage Blanc au Sucre et Crème Fraîche <i>Faiselle with sugar and crème fraiche</i>

*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