



## STARTERS

Soufflé au Camembert <small>GF/VE</small> . . . . .	12.5	Steak Tartare <small>GFO/DF</small> . . . . .	12 / 19.5
<i>Camembert Soufflé</i>		<i>Camembert Soufflé</i>	
Soupe à l'Oignon . . . . .	14.5	Œufs Mimosa <small>VE</small> . . . . .	10.5
<i>French Onion Soup</i>		<i>Devilled Eggs</i>	
Soupe de Poisson <small>GFO/DF</small> . . . . .	18	Truite d'Eau Douce Marinée à l'Aneth <small>GFO/VE</small> . . . . .	12.5
<i>Fish Soup</i>		<i>Fish Soup</i>	
Escargots de Hereford à l'Ail . . . . .	14 / 26	Terrine de Foie Gras, gelée de Sauternes, brioche <small>GF/DFO</small> . . . . .	34
<i>Hereford Garlic Snails</i>		<i>Foie Gras, Sauternes Jelly, Toasted Brioche</i>	

## TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

Pâté de Campagne <small>GF/DF</small> . . . . .	17.5	Pâté de Foie <small>GF</small> . . . . .	18
<i>Country Style Pâté</i>		<i>Chicken Liver Pâté</i>	
Jambon Persillé <small>GF/DF</small> . . . . .	14.5	Rillettes de Cochon <small>GF/DF</small> . . . . .	12
<i>Parsley &amp; Ham Hock Terrine</i>		<i>Pork Rillettes</i>	
		Pâté en Croûte . . . . .	20
		<i>French Pork Pie</i>	

## MAIN COURSES

Dover Sole Meunière <small>GF</small> . . . . .	54 (16oz) / 76 (22oz)	Blanquette de Veau, Riz Pilaf . . . . .	30
<i>Dover Sole Meunière</i>		<i>Veal, White Sauce, Pilaf Rice</i>	
Moules Marinières <small>GF</small> . . . . .	18 / 35	Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière <small>GF/DF</small> . . . . .	28
<i>Mussels Marinière</i>		<i>Pork Belly, Charcutière Sauce</i>	
Filet de Boeuf au Poivre <small>GF</small> . . . . .	47	Ravioles du Dauphiné au Persil <small>VE</small> . . . . .	16
<i>Beef Fillet, Peppercorn Sauce</i>		<i>Cheese Ravioli, Parsley</i>	
Poulet au Pot <small>GF</small> . . . . .	38	Barbue Rôtie, sauce Hollandaise <small>GF/DFO</small> . . . . .	44
<i>Poached Chicken, Winter Vegetables</i>		<i>Roast Cornish Brill, Hollandaise Sauce</i>	

## SALADS

Salade d'Endives au Roquefort et Noix <small>GF/VE/VGO</small> . . . . .	12 / 18
<i>Chicory, Roquefort &amp; Walnut Salad</i>	
Salade de Haricots Verts <small>GF/DF/VG</small> . . . . .	14 / 20
<i>Green Bean Salad, Almond, Mustard Vinaigrette</i>	
Salade de Crabe <small>GF/DF</small> . . . . .	28
<i>Dorset Crab Salad</i>	
Salade de Tomates, Faiselle et Basilic* <small>GF/DFO/VE</small> . . . . .	12 / 18
<i>Tomato Salad, Basil, Faiselle</i>	
Salade d'Hiver <small>VE</small> . . . . .	12 / 18
<i>Root Vegetables, Belper Knolle Cheese, House Dressing</i>	

## GARNITURE

Haricots Verts <small>GFO/DFO/VE/VGO</small> . . . . .	8
<i>Green Beans</i>	
Champignons <small>GF/DF/VG</small> . . . . .	8
<i>Mushrooms</i>	
Épinards <small>GF/DFO/VE/VGO</small> . . . . .	8
<i>Steamed Spinach</i>	
Carottes Glacées <small>GF/DFO/VE/VG</small> . . . . .	8
<i>Glazed Carrots</i>	
Courge Rôtie, Pomme et Champignons Sauvages <small>GF/VE</small> . . . . .	8
<i>Roasted Squash, Apple, Wild Mushroom</i>	

## PDT

Pommes Purée <small>GF/VE</small> . . . . .	7
<i>Pommes de Terre Nouvelles <small>GF/DFO/VE/VGO</small></i>	7
Frites <small>DF/VE</small> . . . . .	7
Pommes Duchesse <small>VE</small> . . . . .	7
Gratin Dauphinois <small>GF/VE</small> . . . . .	18

## DESSERTS & CHEESE

Banana Split <small>GFO/VE</small> . . . . .	11
Baba au Rhum <small>VE</small> . . . . .	13
<i>Rum Baba</i>	
Œufs à la Neige <small>GF/VE</small> . . . . .	9
<i>Floating Island</i>	
Mont Blanc . . . . .	12
<i>Mont Blanc</i>	
Paris-Brest <small>VE</small> . . . . .	12
<i>Choux Pastry, Praline Cream</i>	
Tarte Tatin (TO SHARE) <small>VE</small> . . . . .	25
<i>Apple Tart Tatin, Crème Fraiche</i>	
Mousse au Chocolat (TO SHARE) <small>GF/VE</small> . . . . .	17.5
<i>Choux Pastry, Praline Cream</i>	
Plateau de Fromages <small>GFO</small> . . . . .	18PP
<i>Cheese Platter</i>	

## J

### TO SHARE

2 TO 4 PAX

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets <small>GF/DF</small> <i>Lamb Shoulder, Garlic &amp; Flageolet Beans</i>	88
Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre <small>GF/DF</small> <i>Free Range Chicken, Salad &amp; Potatoes</i>	82
Lapin à la Moutarde <i>French Rabbit, Mustard &amp; Tarragon Sauce</i>	84
Cabillaud Aioli* <small>GF/DF</small> <i>Cod Aioli</i>	64

### MENU DUVAL

2 COURSES	3 COURSES
24.5	29.5

#### STARTER

Harengs Pommes de Terre à l'Huile <small>GF/DF</small> <i>Herrings &amp; Potato in Olive Oil</i>	
Poireau Vinaigrette* <small>GF/VE</small> <i>Leek Vinaigrette</i>	
Terrine du Jour <small>GFO/DF</small> <i>Today's Terrine</i>	

#### MAIN

Caillettes de Porc aux Épinards, Sauce Marengo <i>Pork &amp; Spinach Faggots, Marengo Sauce</i>	
Truite au Beurre Rouge <small>GF/DF</small> <i>Chalk Stream Trout, Red Wine Butter Sauce</i>	
Boudin Blanc, Sauce Blanquette <i>White Pudding, White Sauce</i>	

#### DESSERT

Crème Ca ramel	
Tarte au Citron Caramélisée <small>GF/VE</small> <i>Caramelised Lemon Tart</i>	
Fromage Blanc au Sucre et Crème Fraîche <small>GF/VE</small> <i>Faiselle, Sugar &amp; Crème Fraîche</i>	

### LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour . . . . .	16.5
-------------------------	------

(GF/GFO) Gluten Free/Gluten Free Option, (DF/DFO) Dairy Free/Dairy Free Option, (VE/VEO) Vegetarian/Vegetarian Option, (VG/VGO) Vegan/Vegan Option. 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.

J

MARYLEBONE