



STARTERS

Soufflé au Camembert <small>GF/VE</small>	12.5
<i>Camembert Soufflé</i>	
Soupe à l'Oignon	14.5
<i>French Onion Soup</i>	
Soupe de Poisson <small>GFO/DF</small>	18
<i>Fish Soup</i>	
Escargots de Hereford à l'Ail	14 / 26
<i>Hereford Garlic Snails</i>	

TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

Pâté de Campagne <small>GF/DF</small>	17.5
<i>Country Style Pâté</i>	
Jambon Persillé <small>GF/DF</small>	15
<i>Parsley & Ham Hock Terrine</i>	

MAIN COURSES

Sole limande, Meunière 16oz / 22oz	54 / 76
<i>Lemon sole meunière</i>	
Moules Marinières <small>GF</small>	18 / 35
<i>Mussels Marinière</i>	
Filet de Boeuf au Poivre <small>GF</small>	47
<i>Beef Fillet, Peppercorn Sauce</i>	
Poulet aux Morilles, à la Printanière <small>GF</small>	42
<i>Chicken with Morel Sauce, Asparagus & Wild Garlic</i>	

SALADS

Salade d'Endives au Roquefort et Noix <small>GF/VE/VGO</small>	12 / 18
<i>Chicory, Roquefort & 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/DF/VE</small>	12 / 18
<i>Tomato Salad, Basil, Faiselle</i>	
Salade Printanière <small>VE</small>	18 / 24
<i>Spring salad, asparagus, Jersey Royals, morels & peas</i>	

GARNITURE

Haricots Verts <small>GFO/DF/VE/VGO</small>	8
<i>Green Beans</i>	
Champignons <small>GF/DF/VG</small>	8
<i>Mushrooms</i>	
Épinards <small>GF/DF/VE/VGO</small>	8
<i>Steamed Spinach</i>	
Carottes Glacées <small>GF/DF/VE/VG</small>	8
<i>Glazed Carrots</i>	
Fricasée de légumes printaniers <small>V</small>	8
<i>Spring vegetable fricasée</i>	

Steak Tartare <small>GFO/DF</small>	12 / 19.5
Œufs Mimosa <small>VE</small>	10.5
<i>Devilled Eggs</i>	
Truite d'Eau Douce Marinée à l'Aneth <small>GFO/VE</small>	12.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
Terrine de Foie Gras, gelée de Sauternes, brioche <small>GF/DFO</small>	34
<i>Foie Gras, Sauternes Jelly, Toasted Brioche</i>	

Pâté de Foie <small>GF</small>	18
<i>Chicken Liver Pâté</i>	
Rillettes de Cochon <small>GF/DF</small>	12
<i>Pork Rillettes</i>	
Pâté en Croûte	20
<i>French Pork Pie</i>	

Blanquette de Veau, Riz Pilaf	30
<i>Veal, White Sauce, Pilaf Rice</i>	
Poitrine de Cochon, Sauce Charcutière <small>GF/DF</small>	28
<i>Pork Belly, Charcutière Sauce</i>	
Ravioles du Dauphiné au Persil <small>VE</small>	16
<i>Cheese Ravioli, Parsley</i>	
Barbue Rôtie, sauce Hollandaise <small>GF/DFO</small>	44
<i>Roast Cornish Brill, Hollandaise Sauce</i>	

PDT

Pommes Purée <small>GF/VE</small>	7
Pommes de Terre Nouvelles <small>GF/DF/VE/VGO</small>	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>	18
Baba au Rhum <small>VE</small>	18
<i>Rum Baba</i>	
Œufs à la Neige <small>GF/VE</small>	9
<i>Floating Island</i>	
Paris-Brest <small>VE</small>	12
<i>Choux Pastry, Praline Cream</i>	
Fraise Melba <small>GF/VE</small>	10
<i>Strawberry Melba</i>	
Soufflé au Chocolat (TO SHARE) <small>GF/VE</small>	12
<i>Chocolate souffle</i>	
Crepe Suzette (TO SHARE) <small>VE</small>	26
Plateau de Fromages <small>GFO/VE</small>	18PP
<i>Cheese Platter</i>	

J

TO SHARE

2 TO 4 PAX

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets GF/DF
Lamb Shoulder, Garlic & Flageolet Beans
88

Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre GF/DF *Free*
Range Chicken, Salad & Potatoes 82

Lapin à la Moutarde
French Rabbit, Mustard & Tarragon Sauce
84

Cabillaud Aioli* GF/DF
Cod Aioli
64

MENU DUVAL

2 COURSES 3 COURSES
24.5 29.5

STARTER

Harengs Pommes de Terre à l'Huile GF/DF
Herrings & Potato in Olive Oil

Poireau Vinaigrette* GF/VE
Leek Vinaigrette

Terrine du Jour GFO/DF
Today's Terrine

MAIN

Caillettes de Porc aux Épinards, Sauce Marengo
Pork & Spinach Faggots, Marengo Sauce

Truite au Beurre Rouge GF/DF *Chalk*
Stream Trout, Red Wine Butter Sauce

Boudin Blanc, Sauce Blanquette
White Pudding, White Sauce

DESSERT

Crème Caramel

Tarte au Citron Caramélisée VE
Caramelised Lemon Tart

Fromage Blanc au Sucre et Crème Fraîche GF/VE
Faiselle, Sugar & Crème Fraîche

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.