



## STARTERS

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

## TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

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

## MAIN COURSES

Sole limande, Meuniere 16oz / 22oz <sup>GF</sup> . . . . .	54 / 76
<i>Lemon sole meuniere</i>	
Moules Marinières <sup>GF</sup> . . . . .	18 / 35
<i>Mussels Marinière</i>	
Filet de Boeuf au Poivre <sup>GF</sup> . . . . .	47
<i>Beef Fillet, Peppercorn Sauce</i>	
Poulet aux Morilles, a la Printaniere <sup>GF</sup> . . . . .	42
<i>Chicken with Morel Sauce, Asparagus &amp; Wild Garlic</i>	

## SALADS

Chopped Salad <sup>VGO</sup> . . . . .	13 / 18
Salade de Haricots Verts <sup>GF/DF/VG</sup> . . . . .	14 / 20
<i>Green Bean Salad, Almond, Mustard Vinaigrette</i>	
Salade de Crabe <sup>GF/DF</sup> . . . . .	28
<i>Dorset Crab Salad</i>	
Salade de Tomates, Faiselle et Basilic* <sup>GF/VE</sup> . . . . .	12 / 18
<i>Tomato Salad, Basil, Faiselle</i>	
Salade Printanière <sup>GF/VE</sup> . . . . .	18 / 24
<i>Spring Salad, Asparagus, Jersey Royals, Morels &amp; Peas</i>	

## GARNITURE

Haricots Verts <sup>GFO/VGO</sup> . . . . .	8
<i>Green Beans</i>	
Champignons <sup>GF/VG</sup> . . . . .	8
<i>Mushrooms</i>	
Épinards <sup>GF/DFO/VE/VGO</sup> . . . . .	8
<i>Steamed Spinach</i>	
Carottes Glacées <sup>GF/VE/VG</sup> . . . . .	8
<i>Glazed Carrots</i>	
Fricasée de légumes printaniers <sup>GF/V</sup> . . . . .	8
<i>Spring Vegetable Fricasée</i>	

Steak Tartare <sup>DF</sup> . . . . .	12 / 19.5
Œufs Mimosa . . . . .	10.5
<i>Deville Eggs</i>	
Truite d'Eau Douce Marinée a l'Aneth <sup>DF</sup> . . . . .	12.5
<i>Dill-marinated chalk stream trout</i>	
Terrine de Foie Gras, gelée de Sauternes, brioche . . . . .	34
<i>Foie Gras, Sauternes Jelly, Toasted Brioche</i>	

Mousse de Canard <sup>DF/GF</sup> . . . . .	18
<i>Duck Liver Pâté</i>	
Rillettes de Cochon <sup>GF/DF</sup> . . . . .	12
<i>Pork Rillettes</i>	
Pâté en Croûte <sup>GF/DF</sup> . . . . .	20
<i>French Pork Pie</i>	

Blanquette de Veau, Riz Pilaf . . . . .	30
<i>Veal, White Sauce, Pilaf Rice</i>	
Poitrine de Cochon, Sauce Carcutière <sup>GF/DF</sup> . . . . .	28
<i>Pork Belly, Charcutière Sauce</i>	
Ravioles du Dauphiné au Persil <sup>VE</sup> . . . . .	16
<i>Cheese Ravioli, Parsley</i>	
Aile de raie, salicornes et câpre <sup>GF</sup> . . . . .	34
<i>Skate wing with brown butter, capers and saphire</i>	

## PDT

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

## DESSERTS & CHEESE

Banana Split <sup>GFO/VE</sup> . . . . .	18
Baba au Rhum <sup>VE</sup> . . . . .	18
<i>Rum Baba</i>	
Œufs à la Neige <sup>GF/VE</sup> . . . . .	9
<i>Floating Island</i>	
Paris-Brest <sup>VE</sup> . . . . .	12
<i>Choux Pastry, Praline Cream</i>	
Fraisier Crème Diplomate . . . . .	12
<i>Strawberry Cake, Vanilla Diplomat</i>	
Soufflé au Chocolat <sup>VE/GF</sup> . . . . .	12
<i>Chocolate Souffle</i>	
Crepe Suzette (TO SHARE) <sup>VE</sup> . . . . .	26
Plateau de Fromages <sup>GFO/VE</sup> . . . . .	18PP
<i>Cheese Platter</i>	

## J

### TO SHARE

2 TO 4 PAX

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets <sup>GF/DF</sup>  
Lamb Shoulder, Garlic & Flageolet Beans  
98

Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre <sup>GF/DF</sup> Free  
Range Chicken, Salad & Potatoes

82

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

Cabillaud Aioli\* <sup>GF/DF</sup>  
Cod Aioli  
64

### MENU DUVAL

2 COURSES 3 COURSES  
24.5 29.5

#### STARTER

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

Poireau Vinaigrette\* <sup>GF/VE</sup>  
Leek Vinaigrette

Terrine du Jour <sup>GFO/DF</sup>  
Today's Terrine

#### MAIN

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

Truite au Beurre Rouge <sup>GF/DF</sup> Chalk  
Stream Trout, Red Wine Butter Sauce

Boudin Blanc, Sauce Blanquette  
White Pudding, White Sauce

#### DESSERT

Crème Caramel

Tarte au Citron Caramélisée <sup>VE</sup>  
Caramelised Lemon Tart

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

### LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour . . . . . 18.5

(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.