



STARTERS

Soufflé au Camembert ^{GF/VE}	12.5
<i>Camembert Soufflé</i>	
Soupe à l'Oignon	14.5
<i>French Onion Soup</i>	
Soupe de Poisson ^{GFO/DF}	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 ^{GF/DF}	17.5
<i>Country Style Pâté</i>	
Jambon Persillé ^{GF/DF}	15
<i>Parsley & Ham Hock Terrine</i>	

MAIN COURSES

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

SALADS

Salade d'Endives au Roquefort et Noix ^{GF/VE/VGO}	12 / 18
<i>Chicory, Roquefort & Walnut Salad</i>	
Salade de Haricots Verts ^{GF/DF/VG}	14 / 20
<i>Green Bean Salad, Almond, Mustard Vinaigrette</i>	
Salade de Crabe ^{GF/DF}	28
<i>Dorset Crab Salad</i>	
Salade de Tomates, Faiselle et Basilic* ^{GF/DF/VE}	12 / 18
<i>Tomato Salad, Basil, Faiselle</i>	
Salade Printanière ^{VE}	18 / 24
<i>Spring salad, asparagus, Jersey Royals, morels & peas</i>	

GARNITURE

Haricots Verts ^{GFO/DF/VE/VGO}	8
<i>Green Beans</i>	
Champignons ^{GF/DF/VG}	8
<i>Mushrooms</i>	
Épinards ^{GF/DF/VE/VGO}	8
<i>Steamed Spinach</i>	
Carottes Glacées ^{GF/DF/VE/VG}	8
<i>Glazed Carrots</i>	
Ericasée de légumes printaniers ^v	8
<i>Spring vegetable fricasée</i>	

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

Pâté de Foie ^{GF}	18
<i>Chicken Liver Pâté</i>	
Rillettes de Cochon ^{GF/DF}	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 ^{GF/DF}	28
<i>Pork Belly, Charcutière Sauce</i>	
Ravioles du Dauphiné au Persil ^{VE}	16
<i>Cheese Ravioli, Parsley</i>	
Barbue Rôtie, sauce Hollandaise ^{GF/DFO}	44
<i>Roast Cornish Brill, Hollandaise Sauce</i>	

PDT

Pommes Purée ^{GF/VE}	7
Pommes de Terre Nouvelles ^{GF/DF/VE/VGO}	7
Frites ^{DF/VE}	7
Pommes Duchesse ^{VE}	7
Gratin Dauphinois ^{GF/VE}	18

DESSERTS & CHEESE

Banana Split ^{GFO/VE}	18
Baba au Rhum ^{VE}	18
<i>Rum Baba</i>	
Œufs à la Neige ^{GF/VE}	9
<i>Floating Island</i>	
Paris-Brest ^{VE}	12
<i>Choux Pastry, Praline Cream</i>	
Fraise Melba ^{GF/VE}	10
<i>Strawberry Melba</i>	
Soufflé au Chocolat (TO SHARE) ^{GF/VE}	12
<i>Chocolate soufflé</i>	
Crepe Suzette (TO SHARE) ^{VE}	26
Plateau de Fromages ^{GFO/VE}	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 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.