

## 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 Herefordshire 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 &amp; Ham Hock Terrine</i>	

## MAIN COURSES

Sole limande, Meunière 16oz / 22oz GF . . . . .	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 &amp; Wild Garlic</i>	

## SALADS

Chopped Salad VGO . . . . .	13 / 18
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/VE . . . . .	12 / 18
<i>Tomato Salad, Basil, Faiselle</i>	
Salade Printanière GF/VE . . . . .	18 / 24
<i>Spring Salad, Asparagus, Jersey Royals, Morels &amp; Peas</i>	

## GARNITURE

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

Steak Tartare DF . . . . .	12 / 19.5
Œufs Mimosa . . . . .	10.5
<i>Deville Eggs</i>	
Truite d'Eau Douce Marinée à l'Aneth DF . . . . .	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 DF/GF . . . . .	18
<i>Duck Liver Pâté</i>	
Rillettes de Cochon GF/DF . . . . .	12
<i>Pork Rillettes</i>	
Pâté en Croûte GF/DF . . . . .	20
<i>French Pork Pie</i>	

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

## PDT

Pommes Purée GF/VE . . . . .	7
Pommes de Terre Nouvelles GF/DFO/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>	
M / 5 . . . . .	12
<i>Strawberry Cake, Vanilla Diplomat</i>	
Soufflé au Chocolat VE/GF . . . . .	12
<i>Chocolate Souffle</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.