



STARTERS

Soufflé au Camembert GF / V	12.5
Camembert Soufflé	
Soupe à l'Oignon	18.5
French Onion Soup	
Soupe de Poisson	18.5
Fish Soup	
Escargots de Herefordshire à l'Ail	14 / 26
Hereford Garlic Snails	

TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

Pâté de Campagne GF / DF	17.5
Country Style Pâté	
Jambon Persillé GF / DF	18
Parsley & Ham Hock Terrine	

MAIN COURSES

Sole limande, Meuniere 160z / 220z GF	54 / 76
Lemon sole meuniere	
Moules Marinières GF	18 / 35
Mussels Marinière	
Filet de Boeuf au Poivre GF	49
Beef Fillet, Peppercorn Sauce	
Poulet aux Morilles GF	46
Chicken with Morel Sauce	

SALADS

Chopped Salad v	13 / 18
Salade de Haricots Verts GF / DF / VG	14 / 20
Green Bean Salad, Almond, Mustard Vinaigrette	
Salade de Crabe GF / DF	32
Dorset Crab Salad	
Salade de Tomates, Faiselle et Basilic* GF / V	12 / 18
Tomato Salad, Basil, Faiselle	
Salade d'Été GF / V	15 / 22
Summer Salad, Courgette, Cherry, Sweetcorn & Almond	

GARNITURE

Haricots Verts GF / V	8
Green Beans	
Champignons GF / V	8
Mushrooms	
Épinards GF / DF / VG	8
Steamed Spinach	
Carottes Glacées GF / V	8
Glazed Carrots	
Ratatouille GF / V	8

Steak Tartare DF	12 / 19.5
Œufs Mimosa	10.5
Devilleed Eggs	
Truite d'Eau Douce Marinée a l'Aneth DF	15
Dill-marinated chalk stream trout	
Melon au Porto DF / GF / VG	19.5
Zerbinati Melon with port	
Mousse de Canard DF / GF	18
Duck Liver Pâté	
Rillettes de Cochon GF / DF	15
Pork Rillettes	
Pâté en Croûte GF / DF	20
French Pork Pie	

Petit Farcis Provençal	35
Stuffed Provençal Vegetables	
Côte de Veau du Limousin, Petit Pois à la Française GF	85 (for 2)
Limousin Veal Chop, French style Peas	
Ravioles du Dauphiné au Persil	16
Cheese Ravioli, Parsley	
Aile de Raie, Salicornes et Câpre GF	34
Skate Wing with Brown Butter, Capers and Samphire	

PDT

Pommes Purée	7
Pommes de Terre Nouvelles	7
Frites	7
Pommes Duchesse	7
Gratin Dauphinois	18

DESSERTS & CHEESE

Banana Split GF / V	18
Baba au Rhum v	18
Rum Baba	
Œufs à la Neige GF / V	9
Floating Island	
Paris-Brest v	12
Choux Pastry, Praline Cream	
Fraisier Crème Diplomate	12
Strawberry Cake, Vanilla Diplomat	
Mousse au Chocolat (TO SHARE) V / GF	18
Chocolate Mousse	
Clafoutis aux Cerises, Crème Kirsch v	12
Cherry Clafoutis, Kirsch Cream	
Plateau de Fromages	18PP
Cheese Platter	

(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 13.5% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50pp.

TO SHARE

2 TO 4 PAX

Épaule d'Agneau Confit à l'Ail, Flageolets GF / DF	98
Lamb Shoulder, Garlic & Flageolet Beans	
Poulet des Landes Rôti, Salade, Pommes de Terre GF / DF Free	82
Range Chicken, Salad & Potatoes	
Lapin à la Moutarde	84
French Rabbit, Mustard & Tarragon Sauce	
Bar en Croute Feuilleté	90
Sea bass baked in a pastry crust	

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	
CAILLETES 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 Fraiche	

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour	18.5
-------------------------	------