



STARTERS

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

TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

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

MAIN COURSES

Sole limande, Meuniere 16oz / 22oz	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 VE / GFO	13 / 18
Radish, Celery, Eggs, Ranch Dressing	
Salade de Haricots Verts GF / DF / VGO	14 / 20
Green Bean Salad, Almond, Mustard Vinaigrette	
Salade de Crabe GF / DF	32
Dorset Crab Salad	
Salade de Tomates, Faiselle et Basilic* GF / VE . .	12 / 18
Tomato Salad, Basil, Faiselle	
Salade d'Endives au Roquefort et Noix* de Pécán GF / VE	15 / 22
Chicory, Roquefort and Pecan Salad	

GARNITURE

Haricots Verts GF / VE	8
Green Beans	
Champignons GF / VE	8
Mushrooms	
Épinards GF / VE	8
Steamed Spinach	
Carottes Glacées GF / VE	8
Glazed Carrots	

(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.

Steak Tartare DF / GFO	12 / 19.5
Ceufs Mimosa GFO	10.5
Devilled Eggs	
Truite d'Eau Douce Marinée à l'Aneth DF . . .	15
Dill-marinated chalk stream trout	

Mousse de Canard GF	18
Duck Liver Pâté	
Rillettes de Cochon GF / DF	15
Pork Rillettes	
Pâté en Croûte	20
French Pork Pie	

Poitrine de Cochon, Sauce Charcutiere GF . .	30
Pork Belly, Charcutiere Sauce	
Côte de Veau du Limousin, Petit Pois à la Française GF	42.5PP
Limousin Veal Chop, French style Peas (for 2 to share)	
Ravioles du Dauphiné au Persil VE	16
Cheese Ravioli, Parsley	
Aile de Raie, Salicornes et Câpre GF	34
Skate Wing with Brown Butter, Capers and Samphire	

PDT

Pommes Purée GF	7
Pommes de Terre Nouvelles GF	7
Frites GF / DF	7
Pommes Duchesse	7
Gratin Dauphinois GF	18

DESSERTS & CHEESE

Mille-Feuille Vanille, Confiture de Damson	12
Vanilla Mille-Feuille, Damson Jam	
Paris-Brest VE	15
Choux Pastry, Praline Cream	
Banana Split GF / VE	18
Baba au Rhum VE	18
Rum Baba	
Soufflé aux Pruneaux et à l'armagnac, glace à la vanille GF / VE	18
Prune and Armagnac souffle, Vanilla Ice Cream	
Mousse au Chocolat (TO SHARE) VE / GF	18
Chocolate mousse	
Tarte Tatin aux Pommes, Crème Fraîche	14PP
Apple Tarte Tatin, Creme Fraiche (for 2 to share) VE	
Plateau de Fromages GFO / VE	18PP
Cheese Platter	

TO SHARE

2 TO 4 PAX

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

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

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

Bar en Croute Feuilletté
Sea bass baked in a pastry crust 90

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

Oeufs à la Neige GF / VE
Floating Island

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 18.5