

SELECTION OF CAVIAR "MAISON KAVIARI"

WITH TRADITIONAL CONDIMENTS

Kristal . . . . . 85(30g) / 95(50g)

Oscietra . . . . . 65(30g) / 75(50g)

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

Steak Tartare DF / GFO 12 / 19.5

Œufs Mimosa GFO 10.5
Devilled Eggs

Truite d'Eau Douce Marinée à l'Aneth DF . . . 15
Dill-marinated chalk stream trout

Terrine de Foie Gras, Brioche GFO 38.5
Foie Gras, Sauternes Jelly, Toasted Brioche

TERRINES & RILLETTES (GEORGE JEPHSON)

Pâté de Campagne GF 17.5
Country Style Pâté

Jambon Persillé GF / DF 18
Parsley & Ham Hock Terrine

Mousse de Canard GF 18
Duck Liver Pâté

Rillettes de Cochon GF / DF 15
Pork Rillettes

Pâté en Croûte 20
French Pork Pie

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

Poitrine de Cochon, Sauce Charcutiere GF . . 35
Pork Belly, Charcutiere Sauce

Côte de Veau du Limousin, Blanquette, Riz Pilaf GF 46.5PP
Limousin Veal Chop, Blanquette Sauce, Pilaf Rice

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

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'Éndives au Roquefort et Noix de Pécan GF / VE . . . . . 15 / 22
Chicory, Roquefort and Pecan Salad

PDT

Pommes Purée GF 7

Pommes de Terre Nouvelles GF 7

Frites GF / DF 7

Pommes Duchesse 7

Gratin Dauphinois GF 18

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

DESSERTS & CHEESE

Mont Blanc V 12
Mont Blanc

Paris-Brest VE 15
Choux Pastry, Praline Cream

Baba au Rhum VE 18
Rum Baba

Banana Split GF / VE 18

Mousse au Chocolat (TO SHARE) VE / GF 18
Chocolate mousse

Tarte Tatin aux Pommes, Crème Fraiche VE 14PP
Apple Tarte Tatin, Creme Fraiche (for 2 to share)

Plateau de Fromages GFO / VE 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
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

SEAFOOD

Plateau de Fruits de Mer GF / DF
6 Oysters, 8 Clams, 18 Mussels, 6 Whelks
85

Add on:

Lobster half / whole GF / DF
38 / 76

Homard Escosais Mayonnaise DF
Scottish Lobster Mayonnaise
75

Crabe GF / DF
Dressed Dorset Crab
43

Bulots GF / DF
Cornish Whelks
15

Crevettes Roses GF / DF
Atlantic Prawns
23

Saumon Fume GF / DF
Smoking Brothers Smoked Salmon
19

OYSTERS

Selection d'Huitres Josephines
7 EACH

Selection d'Huitres Fine de Claire
5 EACH

Selection d'Huitres Gillardeau
8 EACH

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour 18.5