

SELECTION OF CAVIAR "MAISON KAVIARI"

WITH TRADITIONAL CONDIMENTS

Cristal . . . . . 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

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, 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

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

Paris-Brest VE 12
Choux Pastry, Praline Cream

Baba au Rhum VE 18
Rum Baba

Banana Split GF / VE 18

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 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, 6 Clams, 12 Mussels, 2 Langoustines, 4 Crevettes, Whole Crab, 4 Whelks
120

Lobster half / whole GF / DF
36 / 72

Homard Escosais Mayonnaise DF
Scottish Lobster Mayonnaise
72

Crabe GF / DF
Dressed Dorset Crab
43

Langoustines Mayonnaise GF
Scottish Langoustines Mayonnaise
8 EACH

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