



ST ART ERS	Soufflé au Saint-Félicien · <i>Saint-Félicien cheese soufflé *</i>	10.5
	Poireaux vinaigrette · <i>Leek vinaigrette *</i>	8.5
	Dorade marinée aux olives & citron · <i>Seabream crudo, dried olives & lemon</i>	15
	Steak tartare	11 / 19.5
	Salade composée · <i>Today's salad *</i>	13
	Soupe à l'oignon · <i>French onion soup</i>	13.5
	Cuisses de grenouille à l'ail · <i>Frogs legs in garlic butter</i>	21
	Terrine de campagne · <i>Country style terrine, cornichons (George Jephson)</i>	17.5
MAINS	Carrelet rôti, beurre aux crevettes grises · <i>Roast plaice, brown shrimp butter</i>	42
	Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot butter beurre blanc</i>	26.5
	Tronçon de turbot, sauce vierge · <i>Roast turbot, sauce vierge</i>	42
	Épaule d'agneau 'Printanière' · <i>Lamb shoulder, spring vegetables</i>	34
	Ris de veau aux morilles · <i>Veal sweetbread, morel mushroom sauce</i>	49.5
	Fillet de boeuf au poivre · <i>Beef fillet, peppercorn sauce</i>	43
	Canard aux olives · <i>Duck with olive sauce</i>	30
	Côte de veau, petit pois à la française · <i>Roast veal chop, peas with Alsace bacon & gem lettuce</i>	50
	Asperges, morilles, sabayon au vin jaune · <i>Asparagus, morels, vin jaune sabayon*</i>	26
TO SHARE (FOR 2/3)	Lapin à la moutarde · <i>French rabbit, mustard & tarragon sauce</i>	68
	Poulet rôti, salade & pommes de terre · <i>Rotisserie chicken, salad & potatoes</i>	56
PDT	Pommes duchesse	7
	Purée de pommes de terre	7
	Gratin Dauphinois (for 2)	18
	Pomme vapeur	7
	Frites	7
SALAD & GARNITURE	Salade de saison · <i>Seasonal leaf salad</i>	7
	Haricots verts à la lyonnaise · <i>Green beans, confit shallots</i>	7
	Brocoli violet en pousse, amandes grillées & ail · <i>Purple sprouting broccoli, toasted almonds & garlic</i>	7
LES FROMAGES	Plateau de fromages · <i>French cheese board</i>	18pp
DESSERT	Tarte aux prâlines · <i>Pink praline tart</i>	10
	Choux à la crème Chantilly · <i>Choux pastry, vanilla Chantilly cream</i>	9
	Tarte au citron meringuée · <i>Lemon meringue tart</i>	9
	Baba au vieux rhum · <i>Rum baba, vanilla Chantilly cream</i>	13
	Nougat glacé, coulis de framboise · <i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>	9
	Crèmeux Nantais, crème anglaise, fraise	9
TO SHARE	Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i>	17.5

MENU DE CANUT	Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · <i>Poached egg, red wine sauce, mushroom & bacon *</i>
	Quenelle de brochet, sauce Nantua · <i>Pike mousse, langoustine sauce</i>
2 COURSES • 24.50	Salade Lyonnaise · <i>Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons *</i>
3 COURSES • 29.50	Jambon persillé · <i>Parsley ham hock terrine (George Jephson)</i>
	Andouillette AAAAA, sauce moutarde · <i>Tripe sausage, Dijon mustard sauce</i>
	Saucisson brioché, sauce Beaujolais · <i>Brioche & Morteau sausage, red wine sauce</i>
	Boudin noir aux deux pommes · <i>Black pudding, apple & mashed potato</i>
	Pied de porc pané, sauce aux herbes · <i>Pigs trotter croquette, herb & grain mustard sauce</i>
	Bugnes lyonnaises, sauce au chocolat · <i>Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce</i>
	Oeuf à la neige, praline rose · <i>Floating island, pink pralines, custard</i>

* Vegetarian or can be adapted
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 £2.50