



STARTERS		
	Soufflé au Saint-Félicien · <i>Saint-Félicien cheese soufflé *</i>	10.5
	Poireaux vinaigrette · <i>Leek vinaigrette *</i>	8.5
	Steak tartare	11 /19.5
	Oeuf mollet en gelée · <i>Soft boiled egg in jelly</i>	9.5
	Salade composée · <i>Today's salad *</i>	11
	Soupe à l'oignon · <i>French onion soup</i>	13.5
	Cuisses de grenouilles 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		
	Aile de raie Grenobloise · <i>Skate wing, brown butter & caper sauce, croutons</i>	38.5
	Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot beurre blanc *</i>	26.5
	Vol-au-vent a la Lyonnaise · <i>Puff pastry, chicken & mushroom*</i>	26
	Tronçon de barbue, sauce vierge · <i>Roast brill, sauce vierge</i>	42
	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
	Perdreux aux choux vert · <i>French partridge, braised cabbage</i>	32
	Pintade rôti, crème de langoustine et estragon · <i>Roast guinea fowl, langoustine & tarragon cream</i>	42
	Citrouille, crème de Mimolette, noisette · <i>Pumpkin, Mimolette cream & hazelnuts*</i>	20
TO SHARE (FOR 2/3)		
	Lapin à la moutarde · <i>French rabbit, mustard & tarragon sauce</i>	68
	Poulet rôti, salade et pommes de terre · <i>Rotisserie chicken, salad & potatoes</i>	56
	Choux farci aux truffes d'hiver · <i>Stuffed Savoy cabbage, winter truffle</i>	64
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 vert à la Lyonnaise · <i>Green beans, confit shallots</i>	7
	Carrots Vichy · <i>Carrots braised in Vichy water</i>	7
LES FROMAGES		
	Plateau des fromages · <i>French cheese board</i>	18pp
	Cervelle de Canut · <i>French curd cheese, shallot, sherry vinegar & herb dressing</i>	10
DESSERT		
	Tarte au prâlines · <i>Pink praline tart</i>	10
	Choux à la crème Chantilly · <i>Choux pastry, vanilla Chantilly cream</i>	9
	Tarte au citron meringue · <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
TO SHARE		
	Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i>	17.5

MENU DE CANUT

2 COURSES · 24.50

3 COURSES · 29.50

Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · *Poached eggs, red wine sauce, mushroom & bacon **
Quenelle de brochet, sauce Nantua · *Pike mousse, langoustine sauce*
Salade Lyonnaise · *Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons **
Jambon persillé · *Parsley ham hock terrine (George Jephson)*

Andouillette AAAAA (Charcuterie Bobosse), sauce moutarde · *Tripe sausage, Dijon mustard sauce*
Saucisson brioché, sauce Beaujolais · *Brioche & Morteau sausage, red wine sauce*
Boudin noir aux deux pommes · *Black pudding, apple & mashed potato*
Pied de porc pané, sauce aux herbes · *Pigs trotter croquette, herb & grain mustard sauce*

Bugnes Lyonnaise, sauce au chocolat · *Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce*
Oeuf à la neige, praline rose · *Floating island, pink pralines, custard*

Can be adapted for vegetarians

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