



## Restaurant Louis XV – Hotel Diana Parc \*\*\*\*\*





### Friday's Menu / Menu du vendredi

#### Aperitif / Apéritif



#### Starters / Entrées

- Squid cannelloni in its own ink and sea weed sauce / Canelone de calamares à l'encre de seiche et sauce aux algues
- Chicory salad with nuts, blue cheese and its vinaigrette/ Salade d'endives aux noix, au fromage bleu et sa vinaigrette 
- Pumpkin cream with dried meat / Crème de potiron et viande sèche 

#### Segons / Segundos

- Porc ribs with spicy barbecue sauce and potato gnocchis / Côtes de porc à la sauce barbecue épicée et gnocchis de pommes de terre
- Beef tenderloin cooked in whisky with mustard "gratin dauphinois" / Faux Filet au whisky et son gratin dauphinois à la moutarde 
- Sword fish and rice with coriander, green peppers, parsley and basil / Pavé d'espadon et son riz à la coriandre, aux poivrons, persil et au basilic 

#### Postres

- Louis XV's style Citrus cake / Gâteau aux agrumes à la façon Louis XV
- Chocolate mosaic duo / Mosaïque aux 2 chocolats 
- Red fruit in duo textures / Fruits rouges en textures 

Information on the price and reservation required at the Hotel Reception / Information sur le prix et réservation requise à la réception de l'hôtel

Suitable for coeliacs / Convient aux coeliaques 