

La Table du WindsoR

Jungle Art Hotel

Menu Essentiel 2 plats 35€
Essential Menu 2 dishes

Menu Saveurs du Jardin 3 plats 🍃 38€
Flavors of the Garden Menu 3 dishes

Menu Expérience Gourmande 3 Plats 43€
Gourmet Expérience Menu 3 dishes

Menu Dolce Vita 4 plats *(Inclus Primi Piatti ♥)* 54€
Dolce Vita Menu 4 Dishes (Includes Primi Piatti ♥)

Menu Enfant 20 € (jusqu'à 12 ans):
Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace
Kid's Menu 20 € (until 12yo):
Mixed Green Salad, Today's Special, Ice Cream cup

Prix Hors Boissons, Taxes & Service Compris / Price Without Beverage, Taxes & Service Included. Origines viandes / Meat origins : France

Nos légumes et nos fruits proviennent de fournisseurs locaux, à l'exception des produits exotiques.
Our vegetables come from organic farming (except major supplies trouble) and our fruits come from local suppliers, except for exotic products.
Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais (sauf gambas). *All our dishes are homemade with exclusively fresh products (except prawns).*

La Table du Windsor Jungle Art Hotel

Diner du Vendredi 9 Octobre 2026. Dinner of Friday 9th of October 2026.
 Restaurant ouvert de 19h00 à 21h30. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté de Courgette blanche, Lentilles corail et Pomme de Terre 11€ 🍴
Cream of White Courgette, Red Lentils and Potato
 Ou/or

Notre Pissaladière du Jour, Nid de Mesclun 16€
Our Pissaladière of the Day, served with a Mesclun Salad
Ou/or

Terrine de Saumon aux Légumes et coulis de Tomate jaune 18€ (supp 2€)
Salmon Terrine with Vegetables and Yellow Tomato Coulis

* * * * *

Suprême de Poulet rôti à la ménagère, écrasé de Pomme de terre, Méli-mélo de Légumes 27€
Roasted Chicken Supreme, Home-Style, with Crushed Potatoes and Mixed Vegetables
Ou/or

Brandade de la Mer, jus à l'Armoricaine, Salade mixte croquante 27€
Seafood Brandade, Armorican Sauce and Crisp Mixed Salad

* * * * *

Trilogie de Fromages affinés 12€ 🍄 (*lactose*)
Selection of Matured Cheeses
Ou/Or

Gâteau de Pommes flambé au Rhum, sorbet Orange 12€
Rum-Flambéed Apple Cake with Orange Sorbet
Ou/Or

Coupe glacée Bounty (Sorbet Noix de Coco, Chocolat, Chantilly et coulis de Chocolat chaud) 12€
Bounty Ice Cream Sundae (Coconut Sorbet, Chocolate, Chantilly Cream and Warm Chocolate Sauce)