=

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 In cluded.* **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).*

wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi

=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 9 Juin 2026. Dinner of **Tuesday 9th of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de Petits Pois, Courgette blanche, Oignons rouges et Basilic 10€
Green Pea Gazpacho with White Zucchini, Red Onions and Fresh Basil

Ou/or

Cœur de Bœuf du Potager, jambon cru et julienne de légumes croquants 16€
Beefsteak Tomato from the Garden, Cured Ham and Crispy Julienne Vegetables

Ou/or

Timbale de Flan au Thon et Basilic, Salade mixte 17€ Supp 1€
Tuna and Basil Flan Timbale with Mixed Salad

****

Filet de Lingre à la Viennoise, pesto de Poivrons accompagnées de rondelle de Patate douce persillé 27€
Viennese-Style Ling Fillet with Red Pepper Pesto and Parsley Sweet Potato Slices

Ou*/or*

Brandade océane gratinée et bouquet de salade mêlée 24€
Gratinated Ocean Fish Brandade with Mixed Green Salad

Ou/or

Le Tendre filet de Bœuf rôti et mignonette au Poivre noir et Brandy 28€ ♥
Roasted Tender Beef Fillet with Black Pepper and Brandy Mignonette Sauce

Ou/or

Risotto aux Notes Forestières (courgette blanche et champignons) 23€ ♥
Forest-Style Risotto with White Zucchini and Mushrooms

****

Trilogie de Fromages Affinées (Reblochon, St Nectaire, Crottin de Chèvre) 12€ *(lactose)*
Selection of Matured Cheeses (Reblochon, Saint-Nectaire and Goat's Cheese Crottin)

Velours chocolaté et sa Tuile croustillante 12€
Chocolate Delight with Crispy Tuile Wafer

Ou/Or

Tartare de Fraises à la Menthe fraiche avec son sorbet au Citron 11€
Fresh Strawberry Tartare with Mint and Lemon Sorbet

wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi wi