

La Table du WindsoR

Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 14 Juillet 2026. Dinner of Tuesday 14th of July 2026.

Restaurant ouvert de **19h00 à 21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté glacé aux Poivrons, Tomates cœur de bœuf, Oignons rouges et Basilic 11€ 🍴

Chilled Bell Pepper Velouté with Beefsteak Tomatoes, Red Onions & Fresh Basil

Ou/or

Salade de Concombre au Yaourt et Menthe fraiche 15€ 🍃

Cucumber Salad with Yogurt & Fresh Mint

Ou/or

Terrine d'Asperges vertes au Pistou 18 € (supp.3€)

Green Asparagus Terrine with Pistou

Aiguillettes de Daurade Royale, Bisque océane à l'Aneth et sa fine Ratatouille 27€

Sea Bream Fillets with Ocean Bisque Flavoured with Dill, Served with Fine Ratatouille

Ou/or

Entrecôte poêlé, sauce Barbecue, gratinée de Polenta et flan de Carottes 28€

Pan-Seared Ribeye Steak with Barbecue Sauce, Polenta Gratin & Carrot Flan

On/or

Linguini aux Champignons et crème de Mascarpone à la Tomate 22€ ♥

Linguine with Mushrooms & Tomato Mascarpone Cream

Ou/or

Risotto vert-pré au Petit-pois et Courgettes 23€ ♥ 🌿

Spring Green Risotto with Peas & Zucchini

Trilogie de Fromages affinés 12€ 🍃 (lactose)

Selection of Matured Cheeses

 Ou/Or

Tarte Feuilletée à la Ricotta et au Citron 12€ 🍷

Ricotta & Lemon Puff Pastry Tart

 Ou/Or

Coupe glacée à la Pistache, Framboises fraîches et chantilly 12€ 🍷

Pistachio Ice Cream Sundae with Fresh Raspberries & Whipped Cream

 Ou/Or

Salade Exotique de Kiwi jaune et Mangue 12€

Exotic Yellow Kiwi & Mango Salad

La Table du WindsoR

Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 14 Juillet 2026. Dinner of Tuesday 14th of July 2026.

Restaurant ouvert de **19h00 à 21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté glacé aux Poivrons, Tomates cœur de bœuf, Oignons rouges et Basilic 11€ 🍴

Chilled Bell Pepper Velouté with Beefsteak Tomatoes, Red Onions & Fresh Basil

Ou/or

Salade de Concombre au Yaourt et Menthe fraiche 15€ 🌿

Cucumber Salad with Yogurt & Fresh Mint

Ou/or

Terrine d'Asperges vertes au Pistou 18 € (supp.3€)

Green Asparagus Terrine with Pistou

Aiguillettes de Daurade Royale, Bisque océane à l'Aneth et sa fine Ratatouille 27€

Sea Bream Fillets with Ocean Bisque Flavoured with Dill, Served with Fine Ratatouille

Ou/or

Entrecôte poêlé, sauce Barbecue, gratinée de Polenta et flan de Carottes 28€

Pan-Seared Ribeye Steak with Barbecue Sauce, Polenta Gratin & Carrot Flan

On/or

Linguini aux Champignons et crème de Mascarpone à la Tomate 22€ ♥

Linguine with Mushrooms & Tomato Mascarpone Cream

Ou/or

Risotto vert-pré au Petit-pois et Courgettes 23€ ♥ 🌿

Spring Green Risotto with Peas & Zucchini

Trilogie de Fromages affinés 12€ 🍃 (lactose)

Selection of Matured Cheeses

 Ou/Or

Tarte Feuilletée à la Ricotta et au Citron 12€ 🍷

Ricotta & Lemon Puff Pastry Tart

 Ou/Or

Coupe glacée à la Pistache, Framboises fraîches et chantilly 12€ 🍷

Pistachio Ice Cream Sundae with Fresh Raspberries & Whipped Cream

 Ou/Or

Salade Exotique de Kiwi jaune et Mangue 12€

Exotic Yellow Kiwi & Mango Salad