=

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 wi wi

=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

Dîner du Lundi 15 Juin 2026. Dinner of **Monday 15th of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

r

Fraicheur de légumes en soupe froide 11€
Fresh vegetables in a cold soup

Ou/or

Rosace de melon Gallia et chiffonnade de jambon cru affiné 18€
Gallia melon slices and chiffonade of raw ham

Ou/or

Bouquet de jeunes pousses, chêvre frais, miel de fleurs et figues rôties 18€
bouquet of young shoots, fresh goat cheese, flower honey and roasted figs

****

Côte d'Agneau grillée, jus parfumé au thym et sa garniture du marché 28€
Grilled lamb chop, thyme-infused jus and market garnish
Ou/or

Aiguillettes de daurade sébaste, beurre blanc citronné et sa fondue de poireaux *(gluten)* 28€
Fillets of redfish sea bream, lemon beurre blanc and leek fondue
Ou/or
Penne sautées alla Mattricciana (poitrine fumée, vin rouge, tomates, ail persil) 22€
Sauteed penne alla Mattricciana (smoked breast, red wine, tomatoes, garlic and parsley)

****

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

Ou/Or

Fine tarte renversée à la banane fondante, pâte à tartiner onctueuse à la noisette 12€
Thin upside-down tart with melting banana and smooth hazelnut spread

Ou/Or

Palets moelleux à l'orange, sorbet Vanille Bourbon *(œuf, gluten)* 12€
Soft orange shortbread cookies, Bourbon vanilla 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