=

# Restaurant 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 € : Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace (jusqu'à 12 ans)**
*Kid's Menu 20 €: Mixed Green Salad, Today's Special, Scoop of Ice Cream (until 12y.o)*

**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

=

# Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Mardi 19 Mai 2026.** Dinner of **Mardi 19th of May 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

**Velouté de petit-pois et courgettes vertes** 10€
*Cream of pea and courgette soup*
*Ou/or*
**Salade de gambas, ananas, poivrons orange, oignons rouges** 16€
*Prawn, pineapple, orange pepper and red onion salad*
*Ou/or*
**Burratina crémeuse, cœur de bœuf, pesto de basilic aux pignons, framboise** 18€ € *(lactose)*
*Creamy burratina, beef tenderloin, basil and pine nut pesto, raspberry*

**********

**Filet de Lingre, bisque de crustacés au brandy, riz pilaf aux poivrons, dés de courgettes** 27€
*Ling fillet, shellfish bisque with brandy, pilaf rice with peppers, diced courgettes*
Ou*/or*

**Aiguillettes de canard rôti, sauce miellée à l'aigre doux, mousseline de carotte au curcuma** 28€
*(gluten)*
*Roasted duck fillets, sweet-and-sour honey sauce, carrot mousseline with turmeric*
*Ou/or*

**Tagliatelles sautées, crème de tomate, courgettes, parmesan, basilic frais** ♥ 22€
*Sautéed tagliatelle with tomato cream, courgettes, Parmesan and fresh basil*
*Ou/or*

**Risotto forestin aux champignons, jus de boeuf, parmesan** 23€
*Forestin risotto with mushrooms, beef jus and Parmesan*

**********

**Assiette de fromages affinés** 12 € *(lactose)*
*Platter of mature cheese*
*Ou/Or*
**Cake au rhum et à l'orange, sorbet citron** 12 € *(œuf, gluten)*
*Rum and orange cake, lemon sorbet*
*Ou/Or*
**Assiette fraîcheur nelly melba (pêche confite, framboise, chantilly, sorbet vanille)** 12€
*Nelly Melba fresh fruit platter (candied peach, raspberry, whipped cream, 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