=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

Dîner du Lundi 22 Juin 2026. Dinner of **Monday 22nd of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de Tomates du potager, Basilic et Poivrons couleurs 11€
Garden Tomato Gazpacho with Basil and Mixed Bell Peppers

Ou/or

Salade de Pastèque, Pignons torréfiés, dés de Feta et Menthe fraîche 18€
Watermelon Salad with Toasted Pine Nuts, Feta Cubes and Fresh Mint

Ou/or

Salade d'Avocat, dés de Mangue et Coppa grillé 16€
Avocado Salad with Diced Mango and Grilled Coppa
****

Fricassée de Gambas en persillade flambée au Pastis, Risotto crémeux et farandole de Légumes 28€
Pan-Fried King Prawns with Garlic and Parsley, Flambéed with Pastis, Creamy Risotto and Seasonal Vegetables

Ou/or

Faux Filet grillé à la mignonette de Prune noire et mousseline de Patate douce 28€
Grilled Sirloin Steak with Black Plum Mignonette Sauce and Sweet Potato Purée
Ou/or

Tagliatelles sautées au petits Lardons, petits pois, jus de viande et crème de Parmesan 22€
Sautéed Tagliatelle with Bacon Lardons, Green Peas, Meat Jus and Parmesan Cream
Ou/or

Risotto végétarien aux petits légumes et Basilic 23 €
Creamy Vegetarian Risotto with Seasonal Vegetables and Fresh Basil.
****

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

Ou/Or
Moelleux aux Abricots et à la Noisette, sorbet Mandarine 12€ *(œuf, gluten)*
Apricot and Hazelnut Soft Cake with Mandarin Sorbet (egg, gluten)

Ou/Or
Coupe fraîcheur du Moment (Fraises, Framboises, Sorbet Orange, chantilly) 12€
Seasonal Fresh Fruit Coupe (Strawberries, Raspberries, Orange Sorbet and Whipped Cream)

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 22 Juin 2026. Dinner of **Monday 22nd of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de Tomates du potager, Basilic et Poivrons couleurs 11€
Garden Tomato Gazpacho with Basil and Mixed Bell Peppers

Ou/or

Salade de Pastèque, Pignons torréfiés, dés de Feta et Menthe fraîche 18€
Watermelon Salad with Toasted Pine Nuts, Feta Cubes and Fresh Mint

Ou/or

Salade d'Avocat, dés de Mangue et Coppa grillé 16€
Avocado Salad with Diced Mango and Grilled Coppa
****

Fricassée de Gambas en persillade flambée au Pastis, Risotto crémeux et farandole de Légumes 28€
Pan-Fried King Prawns with Garlic and Parsley, Flambéed with Pastis, Creamy Risotto and Seasonal Vegetables

Ou/or

Faux Filet grillé à la mignonette de Prune noire et mousseline de Patate douce 28€
Grilled Sirloin Steak with Black Plum Mignonette Sauce and Sweet Potato Purée
Ou/or

Tagliatelles sautées au petits Lardons, petits pois, jus de viande et crème de Parmesan 22€
Sautéed Tagliatelle with Bacon Lardons, Green Peas, Meat Jus and Parmesan Cream
Ou/or

Risotto végétarien aux petits légumes et Basilic 23 €
Creamy Vegetarian Risotto with Seasonal Vegetables and Fresh Basil.
****

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

Ou/Or
Moelleux aux Abricots et à la Noisette, sorbet Mandarine 12€ *(œuf, gluten)*
Apricot and Hazelnut Soft Cake with Mandarin Sorbet (egg, gluten)

Ou/Or
Coupe fraîcheur du Moment (Fraises, Framboises, Sorbet Orange, chantilly) 12€
Seasonal Fresh Fruit Coupe (Strawberries, Raspberries, Orange Sorbet and Whipped Cream)

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