=

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 30 Juin 2026. Dinner of **Tuesday 30th of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté glacé de Poivrons verts, Petits pois, Yaourt grecque et Menthe fraiche 11€
Chilled Green Pepper, Green Pea, Greek Yogurt & Fresh Mint Velouté

Ou/or

Salade croquante de crudités, Œuf dur et Croutons à l'Ail 15€
Crunchy Garden Salad with Raw Vegetables, Hard-Boiled Egg & Garlic Croutons

Ou/or

Carpaccio de Thon rouge mariné et ses condiments 19€ *(supp 4€)*
Marinated Red Tuna Carpaccio with Traditional Condiments

****

Brandade océane, coulis à l'Armoricaine et Salade mixte 26€
Ocean Fish Brandade with Armoricaine Sauce & Mixed Salad

Ou/or

Filet de Bœuf grillé, crème de Tartuffade blanche et gratinée de Polenta 28€
Grilled Beef Fillet with White Truffle Cream & Creamy Polenta Gratin

Ou/or

Penne alla italiana, chiffonnade de Jambon cru, petits pois et Mesclun 22€ (gluten)
Penne alla Italiana with Prosciutto, Green Peas & Mesclun Salad

Ou/or

Risotto jaune, Courgettes confites et Coppa affiné 22 €
Golden Turmeric Risotto with Confit Zucchini & Aged Coppa

****

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

Ou/Or

Moelleux a L'abricot et sorbet Pistache 12€
Warm Apricot Cake with Pistachio Sorbet

Ou/Or

Coupe fraicheur aux Fruits de saison 12€
Fresh Seasonal Fruit Salad

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