=

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 *(Inclu 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 wi

=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Lundi 6 Avril 2026.** Dinner of **Monday 6th of April 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté de Légumes 10€
Cream of Vegetable Soup
Ou/or
Salade du marché (petit pois, carottes râpés, magret fumé, mangue, roquette) 16€
Market Salad ***(pea*****s,** *grated carrots, smoked duck breast, mango, arugula)*
Ou/or
Mille-Feuille de Tomates du Potager, caviar d'aubergines et Chiffonnade de Jambon 18€ (supp. 2€)
Garden Tomato Mille-Feuille, Eggplant Caviar, and Shredded Ham

****

Dorade Sébaste, coulis de Basilic et Tomates cerises confites 27€
Red Sea Bream, Basil Coulis, and Candied Cherry Tomatoes
Ou*/or*
Escalope de Volaille, sauce Normande et Pommes frites sautés 26€
Chicken Escalope, Normandy Sauce, and Sautéed French Fries
Ou/or
Linguini sautés à la mode de Provence, dés de poivrons et Coppa 22€ ♥ (*gluten,)*
Provençal-Style Sautéed Linguine with Bell Pepper Dice and Coppa (Gluten)
Ou/or
Risotto, jus de viande, Tomates, Pousses d'Epinards et dés de Bœuf (option végétarienne disponible) 24€ ♥
Risotto with Meat Jus, Tomatoes, Spinach Shoots, and Diced Beef (vegetarian option available)

****

Assiette de fromages affinés 12 € *(glut****en****, lactose)*
Platter of mature cheese
Ou/Or
Gâteau de Chocolat Noir et Sorbet Fraise 12€ *(glut****en****, œuf, lactose)*
Dark Chocolate Cake with Strawberry Sorbet (gluten, egg, lactose)
Ou/or
Coupe glacée Amarena, Sorbet Framboise et Chantilly 11€ *(œuf, lactose)*
Amarena Ice Cream Sundae with Raspberry Sorbet and Whipped Cream (egg, lactose)

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