

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 Experience 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 Included. 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).*

La Table du Windsor Jungle Art Hotel

Dîner du Samedi 3 Octobre 2026. Dinner of Saturday 3rd of October 2026.

Restaurant ouvert de **19h00 à 21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Coulis de choux fleur aux pommes de terre, oignons blancs des cévennes 11€

Cauliflower purée with potatoes and white onions from the Cévennes

Ou/or

Salade grecque à la fête, concombre, tomates confites, poivrons couleurs 16€

Greek salad with feta, cucumber, sun-dried tomatoes, and mixed bell peppers

Ou/or

Roulade de saumon fumé, crème fouettée aux blettes 18€

Smoked Salmon Roll with Whipped Cream and Swiss Chard

Filet de daurade Sébaste à l'Armoricaine, mini ratatouille, fine polenta 28€

Red Seabream Fillet Armorican-Style, Mini Ratatouille, Fine Polenta

Ou/or

Mignon de porc braisé, jus de veau émulsionné à la truffe blanche, pommes de terre grenailles, légumes de Provence rôtis à l'ail et au thym 28€

*Braised pork tenderloin, veal jus emulsified with white truffle, baby potatoes, Provençal vegetables
roasted with garlic and thyme*

Ou/or

Sauté de bœuf aux blettes à la ménagère, basmati au curry, poêlée d'haricots vert forestier 27€

Beef stir-fry with Swiss chard, home-style basmati rice with curry, and sautéed green beans with wild mushrooms

Trilogie de Fromages affinés 12€ 🍃 (lactose)

Selection of Matured Cheeses

Ou/Or

Crème renversée à la mangue, coulis du verger, sorbet fruit de la passion 12€

Mango crème renversée, orchard coulis, passion fruit sorbet

Ou/Or

Moelleux crémeux aux cerises Amarena, sorbet mandarine, concassé de pistache 12€

Creamy cake with Amarena cherries, mandarin sorbet, and crushed pistachios

Ou/Or

Cœur coulant de chocolat noir, sorbet vanille, fraises fraîches 12€

Dark chocolate lava cake, vanilla sorbet, fresh strawberries