=

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 Samedi 5 Septembre 2026. Dinner of **Saturday 5th of September 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté glacé, tomate du potager, oignons rouge, poivrons couleurs 11€
Chilled cream of soup, garden tomatoes, red onions, assorted bell peppers
Ou/*or*

Caviar d'aubergines, pesto de poivrons, herbes mêlées 16€
Eggplant caviar, bell pepper pesto, mixed herbs
Ou/or

Assiette combinée, Dolce Vita, (tomates couleurs, burrata, jambon cru, melon galia, crémeux d'artichaut) 18€ (*supp.2€)*
Combination Platter, Dolce Vita (assorted tomatoes, burrata, cured ham, Galia melon, artichoke cream)

****

Parmentier de poisson, fumet de crustacés tomaté, salade mixte 26€
Fish Parmentier, tomato-based shellfish stock, mixed salad
Ou/or

Sauté de bœuf, sauce brune, timbale de patate douce, haricots vert frais 27€
Beef stir-fry, brown sauce, sweet potato timbale, fresh green beans
Ou/or

Fusilli aux cardons, courgettes verte, basilic, crémeux de tomate au parmesan 22€ ♥
Fusilli with cardoons, green zucchini, basil, and a creamy tomato sauce with Parmesan

****

Trilogie de Fromages affinés 12€ *(lactose)*
Selection of Matured Cheeses
Ou/Or

Clafoutis aux abricots, sorbet orange 12€
Apricot clafoutis with orange sorbet
Ou/Or

Coupe glacée à la mandarine, sommité de pêches, framboises 12€
Mandarin orange ice cream sundae with peach slices and raspberries

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