=

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 6 Juin 2026. Dinner of **Saturday 6th of June 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de tomate, poivrons jaune, oignons rouge 10€
omato gazpacho with yellow bell peppers and red onions

Ou/or

Salade estivale (jambon cru, tomates séchées, carotte râpée, crémeux d'artichaut, maïs, petits pois) 17€
Summer Salad (cured ham, sun-dried tomatoes, grated carrots, artichoke purée, corn, peas)

Ou/or

Terrine poissonnière au brocolis, rouille du pêcheur 18€ Supp 2€ *(œuf, gluten)*
Fish terrine with broccoli, fisherman's rouille (egg, gluten)

****

Bouchère poélée, jus de viande crémé, petit dauphinois 27€
Pan-seared beef, creamy meat gravy, small Dauphinois

Ou/*or*

Dos de lieu noir rôti, sauce au curcuma, basilic, risotto au parmesan, petis légumes 28€
Roasted pollock fillet, turmeric and basil sauce, Parmesan risotto, mixed vegetables (gluten)

Ou/or

Ballotines de poissons, coulis de tomate provençale, garniture du marché 25€ *(œuf)*
Fish patties, Provençal tomato sauce, fresh market vegetables (egg)

Ou/or

Orecchiettes, crème de poivron doux, petits pois et parmesan 22€
Orecchiette, sweet pepper cream, peas, and Parmesan

****

Assortiment de fromages affinés 12€ *(lactose)*
Assortment of mature cheeses

Fondant de chocolat noir, crème anglaise maison à la vanille 12€ *(œuf, gluten)*
Dark chocolate fondant, homemade vanilla custard (egg, gluten)

Ou/Or

Coupe cocktail de fruits fraicheur 11€
Fresh Fruit Cocktail Cup

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