=

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 Mercredi 8 Juillet 2026. Dinner of **Wednesday 8th of July 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Soupe froide de maïs doux et tomate jaune 12€
Cold Sweet Corn and Yellow Tomato Soup
Ou/or
Tartare de tomate aux fraises, dés de fêta, salade croquante 16€
Tomato tartare with strawberries, diced feta, and a crisp salad
Ou/or
Assiette de saumon fumé, crème de yaourt à l'aneth 18€ (*supp.2€)*
Plate of smoked salmon with dill-flavored yogurt cream

****

Escalopine de veau façon paillarde, sauce citron, gratin de courgettes au parmesan 27€
Veal escalope "à la paillarde," with lemon sauce and zucchini gratin with Parmesan
Ou/or
Aiguillettes de bar rôti, coulis de curry et sa garniture du marché 26€
Roasted sea bass fillets, curry sauce, and a side dish made with fresh market produce
Ou/or
Maccarronade sauté, crémeux de tomate, dés de burratina, copeaux de jambon cru 22€
Sautéed macaroni, creamy tomato sauce, diced burratina, shavings of cured ham
Ou/or
Risotto au saumon et petits pois 23€
Salmon and Pea Risotto

****

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

Coupe de panna cotta et son coulis de mangue 12€
Panna cotta with mango coulis
Ou/Or

Gâteau exotique à l'ananas et crème de Philadelphia, sorbet rhum raisin 12€
Exotic Pineapple and Philadelphia Cream Cheese Cake with Rum-Raisin Sorbet
Ou/Or

Coupe glacée, sorbet pistache et fruits rouges, chantilly 12€
Ice cream sundae, pistachio sorbet with red berries, whipped cream

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