

Dîner du Mardi 21 Juillet 2026. Dinner of Tuesday 21st of July 2026.
 Restaurant ouvert de 19h00 à 21h30. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Moelleux au Chocolat de Cacao Amer, Fruits Rouges frais et Sorbet de Vanille 12€ 🍓
Dark Chocolate Lava Cake with Fresh Red Berries and Vanilla Sorbet

La Table du WindsoR

Jungle Art Hotel

Dîner du Mardi 21 Juillet 2026. Dinner of Tuesday 21st of July 2026.
 Restaurant ouvert de 19h00 à 21h30. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho Vert Pré et Crémeux de St Félicien 11€ 🍀
Chilled Green Gazpacho with Creamy Saint-Félicien Cheese
Ou/or

Salade de Carottes râpées, Maïs doux, Raisin Sultana et semoule de Brocoli 15€ 🍃
Grated Carrot Salad with Sweetcorn, Sultana Raisins and Broccoli Couscous
Or/or

Salade de Magret fumé aux Figues moelleuses et fromage de Chèvre rôti 18 € (supp.3€)
Smoked Duck Breast Salad with Soft Figs and Roasted Goat's Cheese

Tartare de Saumon et sa marinade de Soja avec Salade mixte 25€
Salmon Tartare Marinated in Soy Sauce with Mixed Salad
Ou/or

Bavette grillée à l'échalotte et gnocchi au Parmesan 27€
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce and Parmesan Gnocchi
Ou/or

Poivrons couleurs farcis à la Ricotta et crémeux d'Artichaut 22€ ♥
Bell Peppers Stuffed with Ricotta and Creamy Artichoke
Or/or

Risotto Primavera aux petits Légumes 22€ ♥ 🌿
Primavera Risotto with Baby Vegetables

Trilogie de Fromages affinés (Reblochon, St Nectaire, Crottin de Chèvre) 12€ 🌿 (lactose)
Selection of Matured Cheeses (Reblochon, Saint-Nectaire and Crottin de Chèvre)
Ou/Or

Coupe glacée Caraïbe (sorbet fruit de la Passion, dés de Mangue, Noix de Coco râpée et chantilly)
12€ 🍃
Caribbean Ice Cream Sundae (Passion Fruit Sorbet, Diced Mango, Grated Coconut and Whipped Cream)
Ou/Or

Moelleux au Chocolat de Cacao Amer, Fruits Rouges frais et Sorbet de Vanille 12€ 🍓
Dark Chocolate Lava Cake with Fresh Red Berries and Vanilla Sorbet