=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

<u>Menu Essentiel 2 plats</u> *35€*
Essential Menu 2 dishes

<u>Menu Saveurs du Jardin 3 plats</u> *38€*
Flavors of the Garden Menu 3 dishes

<u>Menu Expérience Gourmande 3 Plats</u> 43*€*
Gourmet Expérience Menu 3 dishes

<u>Menu Dolce Vita 4 plats</u> *(Inclus Primi Piatti ♥) 54€*
Dolce Vita Menu 4 Dishes (Includes Primi Piatti♥)

<u>Menu Enfant 20 €</u> (jusqu'à 12 ans)<u>:</u>
Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace
<u>Kid's Menu 20 €</u>(until 12yo)<u>:</u>
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 wi

=

La Table du WindsoR
Jungle Art Hotel

Diner du Jeudi 5 Novembre 2026. Dinner of **Thursday 5th of November 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Potage vert pré (blettes, courgettes verte, brocolis) 11€
Green Vegetable Soup (Swiss chard, green zucchini, broccoli)
Ou/*or*

Burratina, dés de tomate, oignons rouge, poivrons couleurs 16€
Burratina, diced tomatoes, red onions, mixed bell peppers
Ou/or

Caviar d'aubergines, tapenade de tomates séchées, radis boule 18€
Eggplant caviar, sun-dried tomato tapenade, round radishes

****

Faux-filet grillé, mignonette de poivre noir au brandy, petit dauphinois d'Agatha crémeux 27€
Grilled ribeye, black pepper sauce with brandy, Agatha's creamy Dauphinois potatoes
Ou/or

Filet de Daurade Sébaste, coulis d'aneth au curcuma, garniture du marché 28€
Red Seabream Fillet, Dill and Turmeric Coulis, Seasonal Vegetables
Ou/or

Penne sautés, dés de courgettes, coulis de tomate à la ricotta, basilic haché 22€
Sautéed penne, diced zucchini, tomato sauce with ricotta, chopped basil

****

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

Moelleux de framboises au confit d'orange, sorbet praliné 12€
Raspberry cake with orange confit, praline sorbet
Ou/Or

Coupe glacée caramel, fraises fraiches, chantilly, concassé de pistache 12€
Caramel ice cream sundae with fresh strawberries, whipped cream, and crushed pistachios

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