

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 Experience 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 Included. 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).*

La Table du Windsor Jungle Art Hotel

Dîner du Vendredi 7 Août 2026. Dinner of Friday 7th of August 2026.
 Restaurant ouvert de 19h00 à 21h30. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Gaspacho de tomates noir, poivrons rouge, cébettes, crémeux de chèvre 11€ 🍴
Black tomato gazpacho with red bell peppers, scallions, and creamy goat cheese
Ou/or

Salade d'avocat aux ananas, radis boule, chiffonnade de fine coppa 16€
Avocado Salad with Pineapple, Round Radishes, and Thinly Sliced Coppa
Ou/or

Bouquet de mesclun, pastèque, fêta, menthe fraîche et pignons 18 € (supp.2€)
Mixed greens, watermelon, feta, fresh mint, and pine nuts

Emincé de bœuf stroganoff, petit dauphinois, poêlée de légumes méridionale 27€
Sliced beef stroganoff, petit dauphinois, and a southern-style vegetable stir-fry
Ou/or

Tataki de cœur de thon rouge, croute de pistache aux pignons, courgette blanche à la ciboule, petit risotto 28€

Bluefin tuna heart tataki, pistachio and pine nut crust, white zucchini with scallions, mini risotto

Ou/or

Rigatoni, jus de volaille crémé au parmesan, poitrine fumée, ail et persil 22€ ♥ 🌿
Rigatoni with a creamy chicken sauce made with Parmesan, smoked bacon, garlic, and parsley

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

Panna cotta, coulis de fraises fraiches 12€ 🍓
Panna cotta, fresh strawberry coulis
 Ou/Or

Coupe glacée Cardinal (sorbet framboise, framboises, brick croustillante, chantilly) 12€ 🍷
Cardinal Ice Cream Cup (raspberry sorbet, raspberries, crispy brick pastry, whipped cream)