=

Restaurant 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 € : Salade Mixte, Plat du Jour, Boule de Glace (jusqu'à 12 ans)
Kid's Menu 20 €: Mixed Green Salad, Today's Special, Scoop of Ice Cream (until 12y.o)

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 wi

=

Restaurant du WindsoR Jungle Art Hotel

Dîner du **Vendredi 24 Avril 2026.** Dinner of **Friday 24th of April 2026.**
Restaurant ouvert de **19h00** à **21h30**. Restaurant opened from 7 to 9.30pm.

Velouté de Patate Douce et Carottes 10€
Sweet Potato and Carrot Velouté
Ou/or
Salade du Jour (coppa, aubergines confites, pomme de terre, petit pois, concombre) 16€
Salad of the Day (coppa, confit eggplant, potatoes, green peas, cucumber)
Ou/or
Salade Folle du Moment (magret de canard fumé, lanières de saumon fumé, croutons, carottes râpées) 18€ (supp 2€)
Chef's Special Salad (smoked duck breast, strips of smoked salmon, croutons, grated carrots)

****

Filet de Bœuf Grillé, crème de Cognac au jus de viande et Mousseline de Panais 26€ *(gluten)*
Grilled Beef Fillet, Cognac cream sauce with meat jus, and parsnip purée (gluten)
Ou*/or*
Lieu Jaune rôti au Four à la Provençale et fine Polenta au Parmesan 27€
Roasted Pollock, Provençal style, with fine Parmesan polenta

Ou/or
Rigatoni sautés, coulis de chèvre et concassé de noisettes 22€ ♥ (*gluten)*
Sautéed Rigatoni, goat cheese sauce, and crushed hazelnuts (gluten)
Ou/or
Risotto, tombée de courgettes et crème d'Asperges 23€ ♥ (*gluten)*
Risotto with sautéed zucchini and asparagus cream (gluten)

****

Assiette de fromages affinés 12 € *(lactose)*
Platter of mature cheese (lactose)
Ou/Or
Moelleux aux Cerises Amarena et Sorbet Framboise 12€ *(œuf, gluten)*
Amarena Cherry Molten Cake with Raspberry Sorbet (egg, gluten)
Ou/or
Coupe glacée du Moment (sorbet citron, poudre de spéculos, concassé d'Abricots, chantilly) 11€ *(œuf)*
Ice Cream Sundae of the Day (lemon sorbet, speculoos crumble, crushed apricots, whipped cream) (egg)

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