Les dimanches de Maison Roland
de 12h à 16h

maison roland

Maison Roland's Sundays
from 12pm to 4pm

138 € par personne - coupe de champagne et amuse-bouche inclus
€ 138 per person - glass of champagne and amuse-bouche included

Entrées à partager / Starters to share

Goujonette de merlan sauce gribiche
Whiting goujon in gribiche sauce

Velouté Dubarry et ses condiments
Dubarry cream soup with condiments

Poireau servi tiède, vinaigrette à la noisette Ø
Leek served warm, with hazelnut vinaigrette Ø

Terrine de grand-mère aux trompettes de la mort
Traditional country terrine with black trumpet mushrooms

Plateau de fruits de mer composé de six huîtres, crevettes roses, crevettes grises, bulots, six langoustines, accompagné de beurre et de pain de seigle
Seafood platter with six oysters, pink shrimp, brown shrimp, whelks, six langoustines, served with butter and rye bread
+ 70 € par plateau / + € 70 per platter

Un plat au choix / A main of your choice

Coquelet au vin jaune, champignons de saison
Roast poussin with vin jaune sauce and seasonal mush-

Jack be little, farcie au boulgour, ricotta et graines de courge Ø
Jack be little squash filled with bulgur, whipped ricotta and toasted pumpkin seeds Ø

Lieu jaune, beurre blanc aux oeufs de poisson
Yellow pollock with fish roe beurre blanc

Tourte de canard colvert, foie gras, jus au porto
Mallard duck and foie gras pie, finished with a port
+ 50 € pour deux personnes / + € 50 for two guests

Caviars

Baeri 30 g / 50 g / 125 g	Beluga 50 g	Oscietre Impérial 30 g / 50 g / 125 g
+ 95 € / 155 € / 375 €	+ 450 €	+ 140 € / 230 € / 420 €

Une garniture au choix Ø / A side of your choice Ø

Frites de pommes de terre
French fries

Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

Riz de Camargue
Camargue rice

Haricots verts en persillade
Green beans with parsley and garlic

Salade verte
Green salad

Fromages / Cheeses

Sélection de trois fromages affinés
Selection of three aged cheeses
+ 15 €

Un dessert au choix / A dessert of your choice

Ile flottante "Maison Roland"
Floating island "Maison Roland"

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Crème caramel à la vanille de Madagascar
Crème caramel with Madagascar vanilla

Dessert du dimanche pour deux personnes
Sunday dessert for two persons

En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes et service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques. Plats végétariens Ø

If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. Net prices in Euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks. Vegetarian dishes Ø