

Quels sont ces plats décrits ?

01.1..

Marmite de bœuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) garnie de dés de légumes (carottes, navets, haricots verts) et petit-pois.

..

01.2..

Marmite de bœuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) aromatisé au céleri et à la tomate.
Paillettes : petites lanières de pâte feuilletée au gruyère).

..

01.3..

Épaisse tranche de colin pochée dans une cuisson composée d'un fumet, citron, sel.
Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fouettée.

..

01.4..

Filet de merlu (colin) poché dans une cuisson composée d'eau, citron et sel.
Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.

..

01.5..

Viande de bœuf (jumeau, gîte, macreuse, plat de côte, os de crosse et os à moelle) cuite à l'eau avec une garniture aromatique, et accompagnée de légumes (carottes, navets, poireaux, pommes de terre, céleri).
Sauce ravigote ou raifort, moutarde, gros sel, cornichons.

..

01.6..

Petits cubes de filet de bœuf sautés.
Sauce réalisée à partir de crème.
Riz cuit au four avec oignons, beurre et bouquet garni.

..

01.7..

Œufs mi-cuits (jaune liquide) dressés sur un lit d'épinards et nappés de sauce Mornay (Béchamel additionnée de jaunes d'œufs et de gruyère), puis gratinés.

..

01.8..

Fines tranches de rognon de veau sautées, accompagnées de champignons sautés et de sauce Madère.
Rondelles de pommes de terre sautées à la fondue d'oignons.

..