

Quels sont ces plats décrits ?

02.1..

Tranche de foie de veau assez mince, légèrement farinée, recouverte d'une tranche de poitrine de porc fumée. Pommes de terre cuites à la vapeur.

..

02.2..

Demi-œufs durs, évidés et farcis avec les jaunes et une duxelles (purée de champignons à l'échalote et au persil haché), puis nappés de sauce Mornay et gratinés.

..

02.3..

Épaisse tranche de turbot pochée dans de l'eau et du lait.

Sauce hollandaise : sauce émulsionnée chaude composée de jaunes d'œufs, beurre et citron.

..

02.4..

Truite cuite «meunière» garnie de câpres, dés de citron et dés de pain de mie frits.

..

02.5..

Même préparation que Diéppoise mais la sauce est glacée (colorée sous la salamandre).

Fleurons : petits croissants de feuilletage.

..

02.6..

Contre-filet de bœuf rôti, servi avec son jus.

Légumes taillés en bâtonnets, cuits à l'anglaise et étuvés au beurre.

..

02.7..

Morceaux d'épaule de veau pochés dans un fond blanc ou dans de l'eau avec une garniture aromatique.

Sauce réalisée avec la cuisson liée et crémée additionnée de jaunes d'œufs.

Garniture composée de champignons et petits oignons. Riz créole

..

02.8..

Selle anglaise d'agneau, rôtie, servie avec son jus.

Pommes de terre coupées en fines rondelles et cuites au beurre sous la forme d'un gâteau.

..