

Quels sont ces plats décrits ?

07.1..

Ensemble de côtes d'agneau rôti au four et servi avec des légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts, pommes rissolées). Jus de rôti servi à part.

..

07.2..

Filet de barbue poché dans un fumet de poisson au vin blanc additionné d'échalote, oignon, persil et tomate. Sauce réalisée à partir de la cuisson réduite et montée au beurre.

..

07.3..

Côtes de porc sautées.

Sauce réalisée à partir d'oignons, vin blanc, fond brun de veau lié, moutarde et une julienne de cornichons.

..

07.4..

Potage à base de purée de pois cassés (Saint-Germain), garni d'une chiffonnade d'oseille, de laitue et de riz créole.

..

07.5..

Merlan passé dans de la bière ou dans du lait salé, puis dans la farine, et frit (en friture). Garni de persil fruit et de citron.

..

07.6..

Morceau épais de contre-filet ou de rumsteck recouvert de poivre concassé, sauté au beurre flambé au cognac. Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond et crème et beurre. Rondelles de pommes de terre sautées à l'huile et terminées au beurre.

..

07.7..

Fond de pâte brisée et de pâte à choux garni d'un appareil à base de sauce Béchamel et de gruyère.

..

07.8..

Asperges

Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fraîche.

..