

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.

**.. Carré d'agneau aux primeurs**

**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.

**.. Filet de barbue Duglère**

**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.

**.. Côtes de porc Charcutière - Pommes Purée**

**07.4..**

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

**.. Potage Ambassadeur**

**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.

**.. Merlan frit au 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.

**.. Steak sauté poivre - Pommes sautées à cru**

**07.7..**

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

**.. Talmouses à la Bagration**

**07.8..**

Asperges

Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fraîche.

**.. Asperges - Sauce mousseline**