

Quels sont ces plats décrits ?

03.1..

Potage à base de légumes taillés sués au beurre et de poitrine de porc.
Accompagné de tranches fines de pain séchées au four, et de gruyère râpé.

..

03.2..

Gigot rôti. Pommes de terre cuites au four dans un mélange de lait, crème et gruyère.
Jus de rôti à part.

..

03.3..

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

..

03.4..

Truite vivante habillée et arrosée de vinaigre, pochée dans un court-bouillon bouillant.
Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.

..

03.5..

Œufs cuits au plat garnis d'un petit bouquet de foies de volaille sautés et d'un cordon de sauce mère.

..

03.6..

Sauté de veau (épaule) tomate, garni de petits oignons, champignons et croûtons frits.
Pommes de terre cuites à la vapeur.

..

03.7..

Appareil composé de sauce Béchamel, jaunes d'œufs, gruyère et blancs d'œufs montés en neige, dressé dans un moule dit «à soufflé», et cuit au four.

..

03.8..

Cœur de filet de bœuf sauté au beurre et dressé sur un croûton ; mais la garniture est composée de fonds d'artichauts, pommes cocottes, tomates étuvées et lames de truffes.
Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre.

..