

Quels sont ces plats décrits ?

**06.1..**

Pâte feuilletée garnie de chair à saucisse et noix de veau, assaisonnée de cognac et madère, échalotes, cerfeuil et estragon.

**.. Petits pâtés feuilletés**

**06.2..**

Truite cuite à la poêle, citronnée et arrosée de beurre «moussant noisette».

**.. Truite meunière**

**06.3..**

Sauté de bœuf tomate, aux oignons et paprika. Pommes de terre cuites à la vapeur.

**.. Goulasch - Pommes vapeur**

**06.4..**

Filets de sole pochés dans un fumet de poisson au vin blanc.  
Sauce réalisée à partir de la réduction de la cuisson crémée et montée au beurre.  
Garniture composée de crevettes, moules et champignons tournés.

**.. Filet de sole Dieppoise**

**06.5..**

Potage à base de purée de pois cassés.  
Accompagné de croûtons de pain de mie frits au beurre clarifié.

**.. Potage Saint-Germain aux croutons**

**06.6..**

Côtes d'agneau panées et sautées au beurre.  
Pointes d'asperges ou petits pois et lames de truffes.

**.. Côtes d'agneau Maréchale**

**06.7..**

Œufs battus cuits à consistance crémeuse, auxquels est incorporée une fondue de tomate.

**.. Œufs brouillés Portugaise**

**06.8..**

Escalope de veau sautée, accompagnée de champignons de Paris.  
Sauce réalisée à partir de Porto et de crème.  
Petits pois cuits à l'eau bouillante, puis étuvés au beurre.

**.. Escalope de veau à la crème - Petits pois à l'anglaise**