

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