

Quels sont ces plats décrits ?

**04.1..**

Fond de pâte brisée garni de lardons, de gruyère et d'un appareil à base de lait, crème et œufs, assaisonné de poivre de Cayenne et noix de muscade.

..

**04.2..**

Truite pochée au court-bouillon  
Beurre fondu : beurre émulsionné au jus de citron

..

**04.3..**

Merlan désarêté puis pané à l'anglaise (merlan passé dans la farine, œufs battus et mie de pain) et sauté.  
Beurre Maître d'hôtel : beurre en pommade additionné de persil haché et jus de citron.

..

**04.4..**

Ensemble de côtes d'agneau rôti au four puis persillé (beurre, ail, persil, mie de pain).  
Même garniture que primeurs mais en plus fond d'artichaut et chou-fleur. Jus servi à part.

..

**04.5..**

Escalope de veau (mince tranche de noix, de sous-noix ou de noix pâtissière) panée au parmesan puis sautée.  
Sauce réalisée à partir de sauce madère tomatée et d'une garniture de champignons, jambon, langue écarlate et truffe.  
Spaghetti accompagnés de sauce milanaise, de fondue de tomate et de parmesan ou gruyère.

..

**04.6..**

Rouelle de jarret de veau braisée, nappée d'une sauce brune à base de vin blanc, tomate, zestes d'orange et citron. Garniture : riz pilaf crémé, parmesan et dés de jambon.

..

**04.7..**

Semoule de blé cuite au lait avec du beurre, des œufs et du gruyère, puis détaillée en formes diverses, et gratinée.

..

**04.8..**

Omelette plate comportant une garniture de fondue de tomate, oignons et poivrons, et du persil haché.

..