

Quels sont ces plats décrits ?

**08.1..**

Potage à base de chou-fleur, lié à la crème fraîche et aux jaunes d'oeufs, garni de petits bouquets de chou-fleur.

..

**08.2..**

Truite pochée dans un fumet de poisson au Riesling (vin blanc d'Alsace) ; la cuisson est réduite, crémée et montée au beurre.

..

**08.3..**

Morceau de contre-filet sauté.

Sauce réalisée à partir d'échalotes, vin blanc, fond brun de veau lié, beurre et persil.

Rondelles de pommes de terre cuites en robe des champs et sautées au beurre.

..

**08.4..**

Filets de sole pochés dans un fumet de poisson au vin blanc, sur un lit d'échalotes, persil et champignons.

Sauce réalisée à partir de la réduction de la cuisson crémée et montée au beurre.

..

**08.5..**

Rouelle de jarret de veau braisée, nappée d'une sauce brune à base de vin blanc, tomate, zestes d'orange et citron.

Garniture : spaghetti avec parmesan, fondue de tomate et garniture milanaise en saucière.

..

**08.6..**

Spaghetti liés au beurre et accompagnés de sauce bolognaise (dés de queue de filet de bœuf, oignons et fond brun de veau tomate), de fondue de tomate, de parmesan ou de gruyère râpé.

..

**08.7..**

Sauté d'agneau ou de mouton (épaule, poitrine, collier) tomate, garni de petits oignons glacés et de pommes de terre tournées ayant la forme d'un petit œuf.

..

**08.8..**

Salade composée de pommes de terre, tomates, haricots verts, poivrons, thon et laitue, décorée avec des œufs durs, olives noires et filets d'anchois, assaisonnée de sauce vinaigrette à l'huile d'olive.

..