

Quels sont ces plats décrits ?

**01.1..**

Marmite de bœuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) garnie de dés de légumes (carottes, navets, haricots verts) et petit-pois.

**.. Consommé brunoise**

**01.2..**

Marmite de bœuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) aromatisé au céleri et à la tomate.  
Paillettes : petites lanières de pâte feuilletée au gruyère).

**.. Consommé Madrilène aux paillettes**

**01.3..**

Épaisse tranche de colin pochée dans une cuisson composée d'un fumet, citron, sel.  
Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fouettée.

**.. Darne de colin pochée Sauce mousseline**

**01.4..**

Filet de merlu (colin) poché dans une cuisson composée d'eau, citron et sel.  
Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.

**.. Filet de merlu poché Beurre blanc**

**01.5..**

Viande de bœuf (jumeau, gîte, macreuse, plat de côte, os de crosse et os à moelle) cuite à l'eau avec une garniture aromatique, et accompagnée de légumes (carottes, navets, poireaux, pommes de terre, céleri).  
Sauce ravigote ou raifort, moutarde, gros sel, cornichons.

**.. Pot au feu**

**01.6..**

Petits cubes de filet de bœuf sautés.  
Sauce réalisée à partir de crème.  
Riz cuit au four avec oignons, beurre et bouquet garni.

**.. Petits filets Strogonof - Riz Pilaf**

**01.7..**

Œufs mi-cuits (jaune liquide) dressés sur un lit d'épinards et nappés de sauce Mornay (Béchamel additionnée de jaunes d'œufs et de gruyère), puis gratinés.

**.. Œufs mollets Florentine**

**01.8..**

Fines tranches de rognon de veau sautées, accompagnées de champignons sautés et de sauce Madère.  
Rondelles de pommes de terre sautées à la fondue d'oignons.

**.. Rognons de veau sautés aux champignons et au madère - Pommes Lyonnaise**