

Quels sont ces plats décrits ?

03.1..

Potage à base de légumes taillés sués au beurre et de poitrine de porc.
Accompagné de tranches fines de pain séchées au four, et de gruyère râpé.

.. Potage cultivateur

03.2..

Gigot rôti. Pommes de terre cuites au four dans un mélange de lait, crème et gruyère.
Jus de rôti à part.

.. Gigot d'agneau rôti - Gratin de pommes de terre

03.3..

Sole cuite «meunière» garnie de câpres, dés de citron et dés de pain de mie frits.

.. Sole grenobloise

03.4..

Truite vivante habillée et arrosée de vinaigre, pochée dans un court-bouillon bouillant.
Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.

.. Truite au bleu - Beurre blanc

03.5..

Œufs cuits au plat garnis d'un petit bouquet de volaille sautés et d'un cordon de sauce mère.

.. Œufs aux plats aux foies de volailles

03.6..

Sauté de veau (épaule) tomaté, garni de petits oignons, champignons et croûtons frits.
Pommes de terre cuites à la vapeur.

.. Veau de Marengo - Pomme vapeur

03.7..

Appareil composé de sauce Béchamel, jaunes d'œufs, gruyère et blancs d'œufs montés en neige, dressé dans un moule dit «à soufflé», et cuit au four.

.. Soufflés au fromage

03.8..

Cœur de filet de bœuf sauté au beurre et dressé sur un croûton ; mais la garniture est composée de fonds d'artichauts, pommes cocottes, tomates étuvées et lames de truffes.
Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre.

.. Tournedos sauté Mascotte