

Quels sont ces plats décrits ?

06.1..

Pâte feuilletée garnie de chair à saucisse et noix de veau, assaisonnée de cognac et madère, échalotes, cerfeuil et estragon.

.. Petits pâtés feuilletés

06.2..

Truite cuite à la poêle, citronnée et arrosée de beurre «moussant noisette».

.. Truite meunière

06.3..

Sauté de bœuf tomate, aux oignons et paprika. Pommes de terre cuites à la vapeur.

.. Goulasch - Pommes vapeur

06.4..

Filets de sole pochés dans un fumet de poisson au vin blanc.
Sauce réalisée à partir de la réduction de la cuisson crémée et montée au beurre.
Garniture composée de crevettes, moules et champignons tournés.

.. Filet de sole Dieppoise

06.5..

Potage à base de purée de pois cassés.
Accompagné de croûtons de pain de mie frits au beurre clarifié.

.. Potage Saint-Germain aux croutons

06.6..

Côtes d'agneau panées et sautées au beurre.
Pointes d'asperges ou petits pois et lames de truffes.

.. Côtes d'agneau Maréchale

06.7..

Œufs battus cuits à consistance crémeuse, auxquels est incorporée une fondue de tomate.

.. Œufs brouillés Portugaise

06.8..

Escalope de veau sautée, accompagnée de champignons de Paris.
Sauce réalisée à partir de Porto et de crème.
Petits pois cuits à l'eau bouillante, puis étuvés au beurre.

.. Escalope de veau à la crème - Petits pois à l'anglaise