

Omelette à la Boulonnaise. — Fourrée d'une belle laitance de maquereau sautée au beurre, et de gros comme une noisette de Beurre à la maitre-d'hôtel. — Entourer l'omelette d'une cuillerée de Beurre maitre-d'hôtel fondu.

Omelette Bretonne. — Ajouter aux œufs, en les battant : une demi-cuillerée d'oignon et une demi-cuillerée de blanc de poireau ciselés, étuvés au beurre ; une demi-cuillerée de champignons émincés à cru et étuvés au beurre.

Faire l'omelette comme de coutume.

Omelette Brillat-Savarin. — Fourrée d'une petite cuillerée de filets de bécasse et d'autant de truffe, détaillés en dés et liés d'une cuillerée de coulis de bécasse. Disposer 3 belles lames de truffe sur l'omelette et l'entourer d'un cordon de glace de gibier à l'essence de truffe.

Omelette à la Bruxelloise. — Fourrée de 50 grammes d'endives braisées, ciselées et liées à la crème. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crème.

Omelette à la Chartres (ou à l'estragon). — Ajouter aux œufs une pincée d'estragon haché. Faire l'omelette comme de coutume et la décorer, sur le milieu, d'une palmette de feuilles d'estragon blanchies.

Omelette Chasseur. — Fourrée de 2 beaux foies de volaille sautés Chasseur. Fendre l'omelette longitudinalement sur le milieu ; disposer à cet endroit un bouquet de la même garniture et l'entourer d'un cordon de sauce Chasseur.

Omelette Châtelaine. — Fourrée de 40 grammes de marrons cuits au Consommé, concassés et liés d'un filet de glace de viande. Entourer l'omelette d'un cordon de Velouté de volaille soubisé.

Omelette aux Champignons. — Ajouter aux œufs 40 grammes de champignons, émincés à cru et sautés au beurre. Disposer sur l'omelette 6 belles lames de champignons sautés de même.

Omelette Choisy. — Fourrée de 2 petites cuillerées de laitue braisée, ciselée et liée à la sauce Crème. — Entourer l'omelette d'un cordon de même sauce.

Omelette Clamart. — Fourrée de 2 cuillerées de petits pois frais, additionnés de la laitue de cuisson ciselée, et liés au beurre.

Fendre l'omelette et disposer, au milieu, une cuillerée des mêmes petits pois.

Omelette Crécy. — Fourrée de 2 petites cuillerées de rouge de carotte émincé, cuit au beurre avec une pincée de sucre, et passé au tamis. Disposer sur l'omelette 4 rondelles de carotte cuites au Consommé et glacées ; l'entourer de sauce Crème.

Omelette aux Crevettes. — Fourrée de 25 grammes de queues de crevettes liées d'une cuillerée de sauce Crevette. Disposer sur le milieu de l'omelette fendue comme de coutume, un bouquet de queues de crevettes chauffées au beurre. Entourer l'omelette d'un cordon de sauce Crevette.

Omelette Durand. — Ajouter aux œufs 15 grammes de champignons et autant de fond d'artichaut émincés à cru et sautés au beurre.