

des *Farinages*) — 10 petits pains d'épinards, additionnés de filets d'anchois en dés, liés aux jaunes d'œufs, pochés en moules à brioche cannelés ; ou 10 subries d'épinards.

Accompagnement : Sauce Romaine tomatée d'un tiers.

Garniture Rossini (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 belles escalopes de foie gras assaisonnées et sautées au beurre — 100 grammes de lames de truffe.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

Garniture Saint-Florentin (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 pommes de terre Saint-Florentin (Voir *Pommes de terre*), — 300 grammes de cèpes moyens sautés à la bordelaise.

Accompagnement : Sauce Bordelaise Bonnefoy.

Garniture Saint-Germain (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 timbales de purée de pois bien verte, pochée en petits moules à dariole, et comportant l'appareil suivant : 200 grammes de purée de pois ; 50 grammes de beurre ; un décilitre de crème ; 4 jaunes d'œufs et un œuf entier ; une pincée de sucre en poudre — 20 petites pommes fondantes — 20 carottes tournées en olive et glacées.

Accompagnement : Le fonds de la pièce, et sauce Béarnaise à part.

Garniture Saint-Mandé (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 fonds en pommes Macaire, taillés avec un coupe-pâte rond de 3 centimètres et demi de diamètre — 200 grammes de petits pois, et autant de haricots verts liés au beurre.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Sarde (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 croquettes de riz au gras, lié et safrané, façonnées en forme de petites boules — 10 petites tomates entières farcies — 10 tronçons de concombres, pelés, creusés, farcis de Duxelles, braisés et gratinés.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture à la Sicilienne (*Pour divers*). — 500 grammes de lazagnes pochées, liées avec 50 grammes de Gruyère et 50 grammes de Parmesan râpés ; une cuillerée de Velouté ; 50 grammes de beurre ; 75 grammes de purée de foies de volaille sautés au beurre.

Garniture à la Strasbourgeoise (*Pour Oies et Dindes*). — 600 grammes de choucroute braisée — 10 rectangles de lard de poitrine cuit avec la choucroute — 10 escalopes de foie gras sautées.

Accompagnement : Le jus de la pièce.

Garniture Talleyrand (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 250 grammes de macaroni blanchi et coupé en tronçons de 3 centimètres de longueur, lié avec 50 grammes de Gruyère, autant de Parmesan râpés et 50 grammes de beurre — additionné de 100 grammes de truffe en julienne, et 100 grammes de foie gras coupé en gros dés.

Accompagnement : Sauce Périgueux avec truffes en julienne courte, au lieu d'être hachées.

Garniture Tortue (*Spéciale à la tête de veau*). — 20 petites quenelles en farce de veau au beurre — 10 petits champignons — 24 olives tournées, farcies et pochées — 10 cornichons tournés en formes de petites gousses d'ail — 5 petites écrevisses troussées — 5 escalopes de langue de