

**Salade Régence.** — En parties égales : truffes crues détaillées en minces copeaux ; rognons de coq émincés ; blanc de céleri taillé sur la longueur, et excessivement mince ; pointes d'asperges.

— Assaisonnement très relevé, à l'huile et au jus de citron.

**Salade Réjane.** — Voir série des *Hors-d'œuvre froids*.

**Salade Russe.** — En parties égales : carottes ; navets ; pommes de terre ; haricots verts ; petits pois ; truffes ; champignons cuits ; langue écarlate ou jambon maigre ; chair de queue de homard ; câpres ; cornichons ; saucisson ; filets d'anchois. \*

Lier le tout à la sauce Mayonnaise. — Décor à volonté avec les éléments de la salade, betterave et caviar.

**Salade Saint Jean.** — En parties égales : 1<sup>e</sup> Pointes d'asperges, haricots verts taillés en losanges, petits pois ; 2<sup>e</sup> fonds d'artichauts crus finement émincés, concombre vert émincé et dégorgé, cerfeuil.

— Lier à la sauce Mayonnaise claire et assez fortement acidulée.

Décor : Bordure de rondelles d'œufs durs, rondelles de cornichons, feuilles d'estragon.

**Salade Saint Sylvestre.** — Moitié céleri-rave en grosse julienne et à moitié cuit ; l'autre moitié est composée, en parties égales, par : fonds d'artichauts et champignons cuits émincés, julienne de truffe ; julienne de blanc d'œuf dur.

Décor : Rondelles de pommes de terre avec point de truffe au milieu et pluches de cerfeuil. Assaisonnement à la sauce Mayonnaise légère aux jaunes d'œufs cuits additionnée de lobes de noix hachés.

**Salade Tourangelle.** — En parties égales : haricots verts en losanges ; flageolets ; pommes de terre détaillées en julienne.

Assaisonnement : sauce Mayonnaise claire à la crème, additionnée d'estragon.

**Salade Tosca.** — Se compose de : blanc de poulet ; truffe blanche ; blanc de céleri, taillés en dés ; parmesan, en quantité un peu moindre que celle des autres éléments et taillé de même.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre légèrement lié à la Mayonnaise, relevé de moutarde et d'essence d'anchois.

**Salade Trédern.** — Se fait dans les proportions suivantes : 24 queues d'écrevisses coupées en deux dans la longueur ; 24 huîtres pochées au jus de citron et ébarbées ; 3 cuillerées de pointes d'asperges : ces trois éléments encore tièdes. Ajouter 2 moyennes truffes crues taillées en copeaux minces.

— Assaisonnement : sauce Mayonnaise additionnée d'un coulis tiré des carcasses d'écrevisses, pilées avec 2 cuillerées de crème claire, très fraîches.

**Salade aux Truffes.** — Se fait avec truffes crues pelées, taillées en copeaux très minces. — Assaisonnement aux jaunes d'œufs durs broyés, montés avec sel, poivre du moulin, jus de citron et huile.

**Salade aux Truffes blanches.** — Truffes du Piémont crues, détaillées en copeaux très minces. — Assaisonnement aux jaunes d'œufs durs broyés, montés avec moutarde, sel, poivre, filet d'huile et vinaigre.

**Salade Victoria.** — En parties égales : parures de chair de langouste, truffes et concombres, coupés en dés ; pointes d'asperges.