

veau — 5 escalopes de cervelle — 5 petits œufs frits dont la moitié du blanc doit être retirée — 10 lames de truffe — 10 petits croûtons en cœurs frits au beurre au moment.

— Sauce Tortue.

Garniture à la Toulousaine (*Pour Volaille et Vol-au-vent*). — 20 quenelles en farce de volaille, et de forme ordinaire — 10 escalopes de ris de veau ou d'agneau braisés à blanc — 100 grammes de crêtes et rognons — 200 grammes de têtes de champignons bien blancs — 50 grammes de lames de truffe.

— Sauce Parisienne à l'essence de champignons.

Garniture à la Tourangelle (*Pour pièces de Boucherie*). — Haricots verts et flageolets en parties égales, cuits à point et liés avec une quantité relative de sauce Béchamel.

Accompagnement : Le fonds de la pièce réduit.

Garniture à la Trouvillaise (*Pour Poissons*). — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — trois quarts de litre de moules, pochées au vin blanc et ébarbées — 10 petites têtes de champignons cannelées et bien blanches.

— Sauce aux Crevettes.

Garniture à la Tyrolienne (*Pour grillades de viandes noires de Boucherie*). — 250 grammes d'oignons en rouelles, assaisonnés, farinés, et frits à l'huile — 250 grammes de tomates concassées sautées au beurre.

— Sauce Tyrolienne.

Garniture Vert-pré A. (*Pour Grillades*). — Bouquets de cresson ordinaire ou de cresson alénois — bouquets de pommes pailles.

Accompagnement : Beurre à la maître-d'hôtel.

B. *Pour viandes blanches et Canetons*. — 300 grammes de petits pois — 300 grammes de haricots verts — 200 grammes de pointes d'asperges, mélangés et liés au beurre.

Accompagnement : Jus clair.

Garniture à la Vichy (*Pour pièces de Boucherie*). — Voir Carottes à la Vichy, *Chapitre des Légumes*.

Garniture à la Viroflay (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 boules d'épinards à la Viroflay. (Voir Epinards, *Chapitre des Légumes*). 10 quartiers d'artichauts sautés aux fines herbes — 10 pommes de terre Château.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture Walewska (*Pour Poissons*). — 10 queues de langoustines, ou 10 escalopes de queue de langouste — 10 belles lames de truffe.

Garniture Washington (*Pour Volailles*). — 600 grammes de maïs dont le tiers préparé à la grecque pour farcir la volaille.

Le reste est préparé à la crème et servi en timbale, à part.

Garniture à la Zingara (*Pour Veau et Volaille*). — 100 grammes de jambon maigre et de langue écarlate taillés en julienne — 100 grammes de champignons et 50 grammes de truffe, taillés également en julienne.

— Sauce Demi-glace tomatée, à l'estragon.

