

**Consommé Monsigny.** — Consommé de volaille clair.

*Garniture* : Petites crêtes de coq ; laitues braisées détaillées en petits carrés ; riz cuit au consommé.

**Consommé Montespan.** — Consommé de poulet et de pigeonneau, bien clair.

*Garniture* : Mousselines en farce d'écrevisses légèrement relevée, faites en très petits moules à darioles et pochées au moment ; julienne de truffes bien noires, cuites au vin de Frontignan.

*A part* : Petits pâtés feuilletés, garnis chacun d'un ortolan désossé et farci de gros comme une noix de Parfait de foie gras.

**Consommé Montmorency.** — Consommé de volaille légèrement lié au tapioca.

*Garniture* : Pointes d'asperges (élément dominant) ; petites quenelles en farce de volaille, couchées de forme cannelée ; riz poché tenu en grains bien entiers ; pluches de cerfeuil.

**Consommé Murat.** — Consommé de la Petite Marmite.

*Garniture à part* : Par litre de potage, 20 raviolis pochés, dressés en plat creux par couches alternées de jus de veau réduit tomaté et de Parmesan râpé. Couvrir le plat et tenir au chaud pendant quelques minutes avant de servir.

**Consommé Murillo** — Consommé de volaille clair.

*Garniture* : Royale de potiron rouge, pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles épaisses ; petits pois ; riz en grains cuit au consommé.

**Consommé Nana.** — Consommé de volaille clair.

Disposer en soupière de fines rondelles de flûte à potage, par lits, en les alternant de Gruyère et de Parmesan râpés. Sur le dernier lit, ranger des œufs pochés et couvrir avec le consommé bouillant.

*NOTA.* — Lorsque le nombre des œufs est supérieur à 4 ou 6 il est préférable de les servir à part.

**Consommé Nantua.** — Consommé de volaille très corsé.

*Garniture* : Moyennes crêtes et rognons de coq très frais ; pointes d'asperges vertes.

*A part* : Petites tartelettes en farce mousseline, garnies chacune de 4 queues d'écrevisses, pochées, égouttées, enrobées de Sauce Nantua à l'essence de truffe saupoudrée de fromage fraîchement râpé, et glacées à la salamandre au tout dernier moment.

**Consommé à la Neige de Florence.** — Consommé ordinaire, ou de volaille, toujours servi bouillant.

La Neige s'envoie à part, à raison de 3 à 4 grammes en moyenne par couvert, et les convives l'ajoutent eux-mêmes dans le Consommé.

**Consommé Nelson.** — Consommé de poisson lié à l'arrow-root, à raison de 30 grammes par litre de Consommé.

*Garniture* assez abondante de riz poché et tenu bien en grains.

*A part* : Petites profiteroles fourrées d'un hachis de Homard à l'américaine.

**Consommé Nesselrode.** — Consommé de gibier à l'essence de gelinotte.