

Tournedos Sénateur. — Hacher des queues de filet de bœuf; assaisonner le hachis de sel et poivre; le diviser en parties du poids de 80 grammes et façonner ces parties en forme de tournedos.

Les cuire au beurre; dresser en couronne et napper d'une sauce Demi-glace au Madère additionnée d'une julienne de champignons et de truffe.

A part : Purée de marrons.

Tournedos Tivoli. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits. Napper de jus de veau réduit.

Entourer de : champignons grillés, garnis de petites crêles et de rognons de coq liés à la sauce Parisienne; pointes d'asperges liées au beurre et pommes noisette.

— Jus lié beurré.

Tournedos Tyrolienne. — Griller les tournedos et les compléter comme il est indiqué à « l'Entrecôte Tyrolienne ».

Tournedos Valençay. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne avec, sur chacun, une petite croquette de nouilles fraîches au jambon, moulée en forme de palet et frite au moment.

Garnir le centre d'une petite garniture Financière.

Tournedos Ventadour. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtes de tartelettes, garnies de purée de fonds d'artichauts.

Disposer une lame de moelle pochée et une lame de truffe sur chaque tournedos; entourer de petites pommes de terre noisette.

— Sauce Châteaubriand.

Tournedos Vert-pré. — Griller les tournedos. — Poser sur chacun un peu de Beurre à la maitre-d'hôtel ramolli; les entourer de bouquets de cresson et de pommes pailles.

Tournedos Victoria. — Sauter les tournedos; les dresser en couronne sur de petites croquettes de volaille rondes et plates. — Placer sur chaque tournedos une demi-tomate assaisonnée et sautée au beurre.

— Jus lié additionné du déglacage au vin blanc, réduit.

Tournedos Villaret. — Griller les tournedos; les dresser sur croûtes de tartelettes garnies de purée de flageolets très fine. — Placer sur chacun un moyen champignon grillé.

A part : Sauce Châteaubriand.

LANGUE DE BŒUF

La langue de Bœuf doit d'abord être débarrassée du cornet et des fagones. Elle s'emploie fraîche ou salée; mais, lors même qu'elle doit être servie fraîche, elle gagne à être mise au sel quelques jours à l'avance.

La langue salée se cuit simplement à l'eau; celle qui est fraîche est traitée par le Braisage, selon le procédé ordinaire.

Langue de Bœuf à l'Alsacienne. — La langue à demi salée et braisée.

La dresser avec la garniture de choucroute à l'alsacienne; servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé et lié à l'arrow-root.

NOTA. — On peut servir en même temps, à part, une timbale de purée de pommes de terre.