

Tournedos Béarnaise. — Griller les tournedos et les dresser sur de minces croûtons frits.

Les entourer avec de petites pommes Château disposées en bouquets ; border chaque tournedos d'un cordon de sauce Béarnaise, après les avoir légèrement nappés de glace de viande blonde.

— Ou : servir à part la sauce Béarnaise avec un filet de glace de viande dessus.

Tournedos Belle-Hélène. — Sauter les tournedos ; les dresser et placer sur chacun une petite croquette de pointes d'asperges façonnée en forme de palet. Compléter par une large lame de truffe sur chaque croquette. — Déglaçage comme accompagnement.

Tournedos Benjamin. — Sauter les tournedos et les dresser sur de minces croûtons frits.

Les entourer de petites croquettes rondes, en appareil à pomme Dauphine truffé, disposées en bouquets, à raison de 3 croquettes par tournedos. Placer un petit champignon farci sur chaque tournedos.

— Sauce Demi-glace ajoutée au déglaçage fait au Madère, servie séparément.

Tournedos Berny. — Les tournedos étant marinés à l'avance, bien les éponger et les sauter à l'huile fumante.

Les dresser sur croquettes de pommes de terre à la Berny, de forme ronde ; placer une large lame de truffe sur chaque tournedos.

— Sauce Poivrade légère.

Tournedos à la Bordelaise. — Griller les tournedos et les dresser directement sur le plat. Placer une large lame de moelle pochée sur chacun, avec un point de persil haché au milieu.

— Servir à part une sauce Bordelaise.

Tournedos Bouquetière. — Griller les tournedos ; les dresser en turban serré et les entourer d'une garniture bouquetière, disposée en petits bouquets bien détachés.

Tournedos Bréhan. — Sauter les tournedos et les dresser avec, sur chacun, un fond d'artichaut garni de purée de fèves.

Entourer avec les bouquets de chou-fleur et les pommes persillées.

Tournedos à la Castillane. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer une croute de tartelette garnie de fondue de tomates sur chaque tournedos ; les entourer d'une bordure d'anneaux d'oignons frits, tenus bien croquants.

Tournedos à la Catalane. — Sauter les tournedos et les ranger sur plat. Disposer sur chacun une demi-cuillerée de tomate concassée cuite à l'huile avec oignon haché, additionnée de julienne de poivron rouge grillé et pelé, persil haché et un peu de sauce poivrade.

Tournedos Cendrillon. — Garnir de beaux fonds d'artichauts avec de la purée Soubise additionnée de truffe hachée, bien beurrée ; les glacer au moment.

Sauter les tournedos au beurre clarifié ; les dresser, chacun sur un fond d'artichaut, et les disposer en couronne sur un plat rond.

A part : Jus de veau beurré.