

de tartelettes garnies de foies de volaille sautés au Madère. — Entourer avec les croustades garnies de pointes d'asperges liées au beurre.

Tournedos Parisienne. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits et les ranger en couronne sur le plat.

Placer sur chaque tournedos un fond d'artichaut garni comme il est indiqué à la « garniture Parisienne » ; disposer au milieu les pommes de terre à la Parisienne.

— Sauce Demi-glace claire.

Tournedos Parmentier. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Disposer au milieu, en bouquet, les pommes Parmentier ; saupoudrer d'un peu de persil haché.

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

Disposer une couronne de lames de truffe sur chaque tournedos.

— Sauce Périgueux.

Tournedos à la Persane. — Préparer : 1^o autant de poivrons verts farcis au riz et braisés, et autant de demi-tomates grillées qu'il y a de tournedos ;

2^o Des tranches de bananes frites, à raison de 3 par tournedos.

Sauter les tournedos et les dresser en couronne sur les demi-tomates grillées ; les entourer avec les poivrons.

Disposer au milieu, en bouquet, les tranches de bananes frites.

— Sauce Châteaubriand, additionnée du fonds de braisage des poivrons, réduit.

Tournedos Petit Duc. — Sauter les tournedos ; les dresser sur des croûtes de tartelettes garnies de purée de volaille et placer une lame de truffe sur chaque tournedos. — Entourer de petites bouchées garnies de pointes d'asperges liées au beurre.

Tournedos à la Piémontaise. — Sauter les tournedos et les dresser en turban.

Les entourer de tartelettes de rizot aux truffes blanches.

Tournedos Polignac. — Sauter les tournedos ; les dresser et les napper de sauce Châteaubriand.

Sur chaque tournedos, placer une escalope de ris de veau panée à l'anglaise et cuite au beurre.

A part : Sauce Demi-glace au Marsala additionnée d'une julienne de truffe.

Tournedos à la Portugaise. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne sur le plat de service.

Placer une petite tomate farcie sur chaque tournedos et entourer avec les pommes Château.

— Sauce Portugaise.

Tournedos à la Provençale. — Sauter les tournedos avec moitié beurre et huile ; les dresser en couronne sur croûtons frits. Placer une demi-tomate à la provençale sur chaque tournedos et entourer avec les champignons farcis.

— Sauce Provençale.