

blancs ou de flageolets cuits, liés d'une sauce Bretonne (voir *Petites sauces brunes*), et saupoudrés de persil haché.

Accompagnement : Le jus de la pièce.

Garniture Brillat-Savarin (*Pour Gibiers à plume*). — Toutes petites croûtes de tartelettes, garnies en pyramide d'un appareil de Soufflé de bécasse aux truffes, poché au moment — larges lames de truffe.

Accompagnement : Sauce Demi-glace fine, au fumet du gibier en traitement.

Garniture Bristol (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites croquettes de rizot, de la forme et grosseur d'un abricot — un demi-litre de flageolets cuits, liés au Velouté — 20 petites pommes rondes de la grosseur d'une noix, cuites au beurre et enrobées de glace de viande dissoute.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Bruxelloise (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 endives braisées, tenues bien blanches — 10 pommes Château — 500 grammes de petits choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère un peu claire.

Garniture à la Cancalaise (*Pour Poissons*). — 20 huîtres pochées et ébarbées — 125 grammes de queues de crevettes épluchées.

— Sauce Normande.

Garniture à la Cardinal (*Pour Poissons*). — 10 belles escalopes de queue de homard — 10 lames de truffe bien noire — 60 grammes de chair de homard et 50 grammes de truffe détaillée en dés.

— Sauce Cardinal.

Garniture à la Castellane (*Pour Tournedos et Noisettes*). — Petites caisses en pomme Duchesse, dorées et colorées au four au moment, garnies d'une fondue de tomates légèrement relevée à l'ail — bordure de rondelles d'oignons assaisonnées, farinées, et frites à l'huile.

Accompagnement : Le fonds de déglacage tomate.

Garniture Chambord (*Pour grosses pièces de Poissons braisées*). — 10 quenelles en farce de poisson truffée, moulées à la cuiller — 4 grosses quenelles en forme d'ovale allongé, décorées — 200 grammes de petites têtes de champignons cannelés — 10 escalopes de laitances assaisonnées, farinées et sautées au beurre — 200 grammes de truffes tournées en forme d'olives — 6 écrevisses, troussées ou non, et cuites au court-bouillon — 6 croûtons en crêtes, frites au beurre.

— La Sauce tirée du fonds de braisage du poisson.

Garniture Châtelaine (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée — 30 marrons décortiqués et étuvés dans le fonds de braisage de la pièce — 300 grammes de pommes de terre noisette.

Accompagnement : Le fonds de la pièce, ajouté à une sauce Madère.

Garniture à la Chipolata (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 petits oignons glacés — 10 saucisses chipolatas — 10 marrons cuits au consommé — 125 grammes de lard de poitrine en dés, rissolé — 20 carottes tournées en olives et glacées. (L'addition de ces dernières est facultative.)

Accompagnement : Sauce Demi-glace additionnée du fonds de la pièce en traitement.