

Disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges, julienne de truffe et de champignons liée au beurre; napper légèrement les paupiettes de sauce aux Fines herbes sans toucher la garniture.

Filets de Sole Marcellé. — Plier les filets; les masquer légèrement de farce de poisson à la crème; les décorer d'une rosace en truffe, ou simplement d'une lame de truffe cannelée; les pocher, à couvert, avec beurre et jus de citron.

Dresser chaque filet sur une croûte de barquette garnie de purée de laitance truffée, mise à l'état de coulis par addition d'un peu de sauce au Vin blanc; disposer les barquettes en couronne sur le plat couvert d'une serviette.

Filets de Sole Marguery. — Pocher les filets en longueur et les pocher avec du fumet de poisson.

Les dresser; les entourer de moules pochées et de queues de crevettes; napper de sauce au Vin blanc et glacer.

Filets de Sole Marie Stuart. — Plier les filets et les pocher au fumet de poisson.

Dresser en turban; napper de la sauce indiquée aux « Filets de sole à la New-burg » et placer sur chaque filet une petite quenelle en farce de poisson, façonnée en forme de palet, décorée à la truffe, pochée au moment et bien égouttée.

Filets de Sole Marinette. — Pocher une sole avec fumet de poisson et cuisson de champignons; l'égoutter sur une assiette. Lorsqu'elle n'est plus que tiède, lever les filets; les parer légèrement et bien également.

Ajouter à un œuf battu, autant de Gruyère et de Parmesan râpés mélangés qu'il en faut pour obtenir une pâte serrée; additionner cette pâte d'un peu de sauce Béchamel froide, de sel et de Cayenne; l'étaler sur deux des filets, placés côte à côte, en couche égale de 2 centimètres d'épaisseur; recouvrir avec les deux autres filets et mettre à raffermir au frais.

Tremper ensuite ces filets dans une sauce à la Villeroy; laisser refroidir; paner à l'anglaise et frire au moment à friture très chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit bien vert autour.

Filets de Sole à la Marinière. — Pocher les filets en longueur, avec du fumet de poisson, et procéder comme il est indiqué à la « Sole à la Marinière ».

Filets de Sole Marquise. — Plier les filets et les pocher avec vin blanc, fumet de poisson et beurre.

Les dresser en turban sur un plat bordé d'une guirlande en appareil à pomme Marquise, couchée à la poche munie d'une douille cannelée, et séchée au four.

Garnir le milieu de : petites quenelles en farce mousseline de saumon, queues de crevettes et truffes en olives.

Napper filets et garniture de sauce Crevette peu colorée.

Filets de Sole Mexicaine. — Masquer les filets de farce de poisson; les rouler en paupiettes et les pocher au fumet de poisson.

Placer chaque paupiette sur un champignon grillé, garni d'une demi-cuillerée de tomate concassée et fondue au beurre. Napper les paupiettes