

**Garniture :** Rondelles de flûte de 6 millimètres d'épaisseur, masquées en petit dôme d'un appareil composé de sauce Béchamel réduite, additionnée de fromage râpé et relevée au Cayenne. Faire gratiner ces diabolins quelques instants avant de servir.

**Consommé Diane.** — Consommé au fumet de faisan.

**Garniture :** Petites quenelles en farce de faisan ; brunoise de blanc de céleri et orge perlé.

**Consommé Diplomate.** — Consommé de volaille lié au tapioca.

**Garniture :** Boudin en farce de volaille au Beurre d'écrevisse, détaillé en rondelles minces et bien parées ; fine julienne de truffe bien noire.

**Consommé Divette.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** Royale au Velouté d'écrevisse détaillée en petits ovales forme médaillon ; petites quenelles en farce d'éperlan couchées en forme de perles et perles de truffe.

**Consommé Dominicaine.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** Blanc de poulet en julienne ; petites Pâtes d'Italie. *A part :* Fromage râpé.

**Consommé Doria.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** Petites quenelles de volaille ; boules de concombres glacées ; pluches de cerfeuil ; perles en pâte à chou au fromage, frites au moment et servies à part.

**NOTA.** — En présence de la confusion des procédés dont la recette dénommée « à la Doria », est l'objet, nous nous rallions à la majorité des avis, et adoptons, pour l'unité d'exécution dans les recettes suivantes, où cette dénomination apparaîtra, la garniture de concombres qui est l'élément principal et caractéristique de cette préparation.

**Consommé Douglas.** — Consommé ordinaire corsé.

**Garniture :** Ris de veau braisé, refroidi sous presse ; fonds d'artichauts détaillés en rondelles moyennes ; pointes d'asperges.

**Consommé Dubarry.** — Consommé ordinaire lié au tapioca.

**Garniture :** Royale de chou-fleur pochée en moules à darioles et détaillée en rondelles ; petits détails de bouquets de chou-fleur ; pluches de cerfeuil.

**Consommé à l'Écossaise.** — Bouillon de mouton préparé spécialement, tiré à clair, et dégraissé à fond.

**Garniture :** Gros dés de la chair de poitrine du mouton employée pour la préparation du bouillon ; orge perlé bien cuit et une cuillerée de grosse brunoise de légumes par litre de Consommé.

**Consommé Édouard VII.** — Consommé de volaille au Curry.

**Garniture :** Petites crêtes de coq braisées dans un fonds de veau ; 12 grosses queues d'écrevisses cuites comme pour bisque ; 6 cuillerées de riz en grains par litre de potage.

**Consommé Flavigny.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** 10 petites morilles fraîches étuvées au beurre ; riz cuit au consommé, julienne de blanc de poulet.

**Consommé Floréal.** — Consommé de volaille clair.

**Garniture :** Carottes et navets taillés à l'emporte-pièce, forme « marguerite » et de 3 millimètres d'épaisseur, cuits au Consommé et tombés à