

Tournedos Dubarry. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons frits et les napper de glace de viande blonde.

Les entourer de petits pains de chou-fleur, ou de boules de chou-fleur nappés de sauce Mornay et gratinés.

— Jus de veau beurré.

Tournedos à l'Estragon ou à la Chartres. — Sauter les tournedos, les dresser directement sur le plat et disposer sur chacun une palmette en feuilles d'estragon blanchies.

— Jus lié, fortement aromatisé à l'estragon.

Tournedos Favorite. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons taillés à l'emporte-pièce cannelé et frits.

Disposer sur chaque tournedos une escalope de foie gras ronde, assaisonnée, farinée, sautée au beurre, et une lame de truffe sur chaque escalope ; dresser un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre, de chaque côté des tournedos.

Si les tournedos sont dressés en couronne, disposer les pointes d'asperges au milieu, en bouquet — Servir à part une timbale de pommes de terre noisette cuites au beurre, roulées dans de la glace de viande fondue et légèrement saupoudrées de persil.

Tournedos à la Fermière. — Sauter les tournedos et les dresser, au dernier moment, sur une garniture à la Fermière additionnée du fonds de déglacage réduit, beurré, et mise dans une cocotte bien chaude.

Tournedos à la Florentine. — Griller les tournedos. — Les dresser sur croquettes de semoule en forme de palets et placer un subric d'épinards sur chaque tournedos. — Ce dressage peut d'ailleurs être transposé.

— Sauce Châteaubriand.

Tournedos à la Forestière. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits au beurre.

Les entourer de : bouquets de morilles sautées au beurre ; bouquets de pommes de terre taillées en gros dés et sautées de même, alternés de rectangles de lard de poitrine, blanchis, rissolés au beurre.

— Fonds de déglacage légèrement beurré.

Tournedos Gabrielle. — Sauter les tournedos avec beurre et huile ; les dresser sur croquettes rondes et plates, faites d'un salpicon de blanc de volaille et de truffe, lié avec une quantité relative d'appareil à pomme Duchesse.

Disposer sur chaque tournedos une couronne de rondelles de moelle pochées et de lames de truffes, de dimensions à peu près égales, et alternées.

Napper de sauce Madère montée au beurre, et entourer les tournedos de petites demi-laitues farcies et braisées.

Tournedos Helder. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits. Les border de sauce Béarnaise serrée ; disposer une demi-cuillerée de fondue de tomates sur chaque tournedos.

A part : Jus de veau additionné du déglacage fait au Madère.

Tournedos Henri IV. — Griller les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Border chaque tournedos d'un cordon de sauce Béarnaise ; placer au