

**Œufs Saint-Amand.** — *Frits* : Parsemer le jaune de chaque œuf d'une petite cuillerée à café de jambon haché, et ramener aussitôt le blanc dessus de façon à bien l'enfermer.

Dresser les œufs en couronne, chacun sur un rectangle de lard de poitrine blanchi et grillé. Disposer au milieu une garniture de champignons émincés à cru, sautés au beurre, complétés avec échalote hachée et légèrement liés à la sauce Demi-glace.

Saupoudrer de persil haché.

**Œufs Saint-Hubert.** — *Pochés ou Mollets* : Dresser en dôme, sur plat beurré, un hachis très fin de chevreuil lié de sauce Civet, et faire glacer vivement. — Napper les œufs de sauce Poivrade de gibier ; les ranger autour du hachis, et les entourer d'une bordure de croissants en feuillettage cuits à blanc.

**NOTA.** — Pour services séparés, les œufs peuvent être dressés directement sur le hachis, sans glacer celui-ci.

**Œufs Sardou.** — *Pochés ou Mollets* : Dresser les œufs en couronne sur croûtons en rognures de feuillettage ovales ou ronds selon le genre d'œufs. — Napper de coulis de fonds d'artichauts frais à la crème.

Garnir le centre de pointes d'asperges liées au beurre, additionnées de quantité égale de fine julienne de truffe.

**Œufs à la Savoyarde.** — *Sur le plat* : Garnir le fond du plat de minces rondelles de pommes de terre sautées au beurre à cru ; saupoudrer de fromage râpé ; casser les œufs dessus ; les arroser d'une cuillerée de crème fraîche et les cuire comme de coutume.

*Pochés ou Mollets* : Préparer les œufs comme ceux « au Gratin ou à la Mornay », et les dresser à la palette, chacun sur un petit fond en « pomme à la Savoyarde. »

**Œufs Senora.** — *Pochés ou Mollets* : Disposer sur le plat une couche de riz pilaw. Ranger les œufs dessus, en couronne.

Servir à part une sauce Tomate à l'estragon.

**Œufs à la Serbe.** — *Frits* : Disposer sur le plat une couche de riz pilaw additionné d'aubergines en dés sautées à l'huile. Dresser les œufs dessus, en les intercalant de petites tranches de jambon grillées.

**Œufs Sévigné.** — *Pochés ou Mollets* : Farcir de minces croûtons, frits au Beurre, avec un hachis de laitues braisées.

Napper les œufs de sauce Suprême ; les décorer d'une lame de truffe et les dresser sur les croûtons farcis.

**Œufs Soubise.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartlettes de purée Soubise. Napper les œufs de jus de veau lié et les dresser sur les croûtes garnies.

*En cocotte* : Enduire le fond et les parois des cocottes de Soubise très serrée. Casser les œufs dedans ; les pocher et entourer les jaunes d'un cordon de glace de viande.

**Œufs Stanley.** — *Pochés ou Mollets* : Garnir des croûtes de tartlettes avec une Soubise au riz condimentée au currie. Napper les œufs de sauce Suprême au currie et les dresser sur les croûtes.

**Œufs Sultane.** — *Brouillés* : Appareil ordinaire d'œufs brouillés, fini avec 30 grammes de Beurre de pistache.