

Entourer de sauce Bordelaise au vin rouge, montée au beurre; ou servir cette sauce à part.

**Tournedos Montmorency.** — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande.

Placer sur chacun un fond d'artichaut garni de macédoine de légumes liée au beurre, et entourer de petits bottillons de pointes d'asperges.

**Tournedos Montmort.** — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons en brioche, frits, légèrement évidés, farcie de purée de foie gras additionnée de truffe en dés. Napper légèrement les tournedos avec de la glace de viande blonde; placer une large et épaisse lame de truffe sur chacun. — Sauce Châteaubriand.

NOTA. — Il est facultatif, mais recommandable de servir en même temps un légume vert comme petits pois, pointes d'asperges, haricots verts nouveaux ou, tout au moins, des Pommes de terre à la Parisienne.

**Tournedos Montpensier.** — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une croûte de tartelette garnie de pointes d'asperges liées au beurre; compléter par une belle lame de truffe sur chaque tartelette.

**Tournedos aux Morilles.** — Griller ou sauter les tournedos et les dresser en couronne sur le plat de service.

Disposer au milieu, en bouquet, les morilles sautées au beurre; saupoudrer légèrement de persil haché.

**Tournedos Narbonnaise.** — Sauter les tournedos; les dresser chacun dans une petite cocotte spéciale en terre, garnie de purée de haricots blancs d'un cassoulet. Placer sur le tournedos une rondelle d'aubergine frite et une cuillerée de tomate concassée et fondue au beurre sur l'aubergine.

**Tournedos à la Niçoise.** — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Sur le milieu de chaque tournedos, disposer un petit bouquet de tomates, sautées au beurre avec un peu d'ail écrasé et d'estragon haché.

— Entourer avec les haricots verts et les petites pommes chateau, dressés par bouquets alternés.

**Tournedos Ninon.** — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une tartelette de pomme Ninon, ou sur un croûton en « pommes Anna » taillé à l'emporte-pièce rond uni.

Placer sur chaque tournedos une toute petite bouchée garnie de pointes d'asperges, additionnées d'une julienne de truffe bien noire.

Déglacer au Madère; ajouter un peu de jus de veau; réduire; monter légèrement au beurre et verser autour des tournedos.

**Tournedos à l'Orientale.** — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedos une croquette de patate en forme de palat; entourer avec les petites timbales de riz à la grecque et les demi-tomates étuvées.

— Sauce Tomate claire.

**Tournedos Opéra.** — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtes