

Garniture Lucullus (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). -- 1° 10 truffes du poids moyen de 60 grammes, cuites dans une Mirepoix au Madère, vidées en caisses en réservant le couvercle, garnies chacune de 2 rognons de coq roulés dans de la glace de viande beurrée. Fermer avec les couvercles en soudant ceux-ci avec un petit cordon de farce de volaille, et passer au four un instant pour le pochage de cette farce.

2° 10 quenelles moulées à la cuiller, en farce fine de volaille additionnée de la pulpe retirée des truffes; laquelle aura été pilée et passée au tamis — 10 belles crêtes frisées.

Accompagnement : Sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

Garniture Macédoine (*Pour pièces de Boucherie*). — Cette garniture comporte les mêmes éléments que la « Jardinière », mais ces éléments sont mélangés et liés ensemble. Elle se dresse en timbale, ou dans des fonds d'artichauts, ou en dôme sur le plat de service, avec les viandes qu'elle accompagne rangées autour.

Garniture Madeleine (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 petits fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée — 10 timbales de purée de haricots blancs, liée de 6 jaunes et un œuf entier par litre de purée, finie avec 150 grammes de beurre, puis moulée et pochée en moules à darioles.

Accompagnement : Sauce Demi-glace.

Garniture à la Maillot (*Sert pour les pièces de Boucherie, mais est spéciale aux jambons*). — 10 carottes et 10 navets tournés en grosses olives et cuits au consommé — 20 petits oignons glacés — 10 demi-laitues braisées — 100 grammes de petits pois et autant de haricots verts liés au beurre.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Maraîchère (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de salsifis, cuits en tronçons de 4 centimètres de longueur, liés avec du Velouté assez serré — 10 grosses pommes de terre Château — 300 grammes de petits choux de Bruxelles, blanchis et étuvés au beurre.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture Maréchal. — A) *Pour Ris de veau, pièces de Boucherie et Volailles* : 10 quenelles à la cuiller en farce de volaille truffée — 50 à 60 grammes de truffes émincées, liées à l'Italienne — 20 crêtes frisées.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère.

B). *Pour filets de volaille, escalopes de Ris de veau, noisettes et côtelettes d'agneau* : Ici, la garniture ne comporte qu'une belle lame de truffe glacée, disposée sur chaque objet; pointes d'asperges liées au beurre ou, hors saison, des petits pois très fins.

Les objets auxquels cette garniture est destinée sont toujours panés à l'anglaise, avec un mélange de deux tiers de mie de pain fine et fraîche et un tiers de truffe finement hachée.

Garniture Marie-Louise (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — Fonds d'artichauts, de dimensions déterminées par l'objet en traitement, étuvés au beurre et garnis en dôme, à la poche, de purée de champignons très serrée, additionnée d'un quart de Soubise.

Accompagnement : Jus lié.