

**Garniture à la Forestière** (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*).

— 300 grammes de morilles, sautées avec moitié beurre et huile — 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, en lardons blanchis et risolés au beurre — 300 grammes de pommes de terre détaillées en gros dés, et sautées au beurre.

*Accompagnement* : Sauce Duxelles additionnée du fonds de braisage ou du déglacage.

**Garniture Frascati** (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 escalopes de

foie gras (cru, autant que possible) assaisonnées, farinées, et sautées au beurre — 300 grammes de pointes d'asperges liées au beurre — 10 petites têtes de champignons cannelées, et bien blanches — 10 truffes, de la forme et grosseur d'une belle olive, légèrement glacées — 10 croissants en appareil à pomme Duchesse truffé, de forme allongée, dorés, et colorés au four au moment. Ces croissants, pour encadrer la garniture.

*Accompagnement* : Le jus de la pièce légèrement lié.

**Garniture à la Gastronomes** (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*).

— 20 beaux marrons décortiqués, cuits au consommé, et glacés ensuite comme des petits oignons — 10 moyennes truffes cuites au Champagne — 20 beaux rognons de coq enrobés de glace de viande blonde — 10 grosses morilles, coupées en deux dans la longueur, et sautées au beurre.

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

**Garniture Godard** (*Pour gros Relevés de Boucherie et de Volaille*). —

10 quenelles en farce au beurre, additionnée de champignons et truffes hachés, et moulées à la cuiller — 4 grosses quenelles ovales, décorées à la truffe et à la langue bien rouge — 10 têtes de petits champignons tournés — 125 grammes de crêtes et rognons — 200 grammes de beaux ris d'agneau glacés; ou une gorge de ris de veau glacée et escalopée — 10 truffes tournées en forme d'olive.

— Sauce Godard.

**Garniture Grand-Duc** (*Pour Poissons*). — 200 grammes de pointes

d'asperges liées au beurre — 10 queues d'écrevisses décortiquées — 10 belles lames de truffe.

— Sauce Mornay.

**Garniture à la Grecque** (*Pour Agneau et Volailles*). — 250 grammes de riz préparé à la Grecque. (Voir Riz, Chapitre des Légumes et Farinages).

*Accompagnement* : Sauce Tomate.

**Garniture Henri IV** (*Pour Noisettes et Tournedos*). — Moyens, ou

tout petits fonds d'artichauts, selon l'objet traité, garnis de petites pommes de terre noisette roulées dans de la glace de viande fondue.

*Accompagnement* : Sauce Béarnaise.

**Garniture à la Hongroise** (*Pour diverses préparations*). — Bou-

quets de chou-fleur moulés dans de petits pots à crème, renversés sur plat à gratin beurré et saupoudrés de fromage râpé; masqués d'une sauce Mornay au Paprika additionnée de jambon haché, et glacés.

*Accompagnement* : Sauce légère condimentée au Paprika.

**Garniture à l'Italienne** (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). —

20 petits quartiers d'artichauts traités « à l'Italienne » (Voir Artichauts,