

Garniture à la Marinière (*Pour Poissons*). — Trois quarts de litre de petites moules (35 au nombre) cuites au vin blanc et ébarbées — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées.

Saucé à la Marinière.

Garniture Marquise (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 1° 10 petites croûtes de tartelettes cannelées garnies d'un appareil composé de : 250 grammes d'amourettes pochées et détaillées en petits tronçons — 125 grammes de pointes d'asperges — 50 grammes de truffe en julienne; le tout lié d'un décilitre et demi de sauce Parisienne finie au beurre d'écrevisse.

2° 20 petits pains de la Mecque en appareil à pomme Duchesse additionné de purée de tomate très réduite, cuits au four quelques minutes avant le dressage.

Garniture à la Marseillaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites demi-tomates, vidées et pochées au four avec filet d'huile et pointe d'ail — une grosse olive tournée, farcie, et cerclée à la base d'un beau filet d'anchois sur chaque tomate — entre chaque tomate, une pomme frite en copeau.

Accompagnement : Sauce Provençale.

Garniture Mascotte (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*). — 10 fonds d'artichauts crus, coupés en quartiers et sautés au beurre — 20 petites pommes de terre tournées en olive et cuites au beurre — 10 petites boules de truffe.

Accompagnement : Déglacage au vin blanc et fonds de veau.

NOTA. — La garniture « Mascotte » se met autour des objets en traitement, lesquels sont toujours préparés en cocotte.

Garniture Masséna (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 moyens, ou petits fonds d'artichauts garnis de sauce Béarnaise serrée — 10 larges rondelles de moelle très fraîche pochée au consommé.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture Matelote (*Pour Poissons et divers*). — 300 grammes de petits oignons glacés au beurre — 200 grammes de petits champignons cuits — 10 petits croûtons en cœurs frits au beurre. En certains cas, écrevisses cuites au court-bouillon.

Garniture Médicis (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de macaroni et truffes coupés en dés, liés à la purée de foie gras — petits pois liés au beurre.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Mexicaine (*Pour pièces de Boucherie et Volaille*). — 10 champignons grillés garnis de fondue de tomates très serrée — 10 poivrons grillés.

Accompagnement : Jus tomaté très relevé.

Garniture Mignon (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petits fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de petits pois liés au beurre — 10 petites quenelles rondes en farce de volaille, chacune décorée d'une belle lame de truffe.

Accompagnement : Le fonds de déglacage monté au beurre.

Garniture à la Milanaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 400 grammes