

de macaroni blanchi, coupé en tronçons de 4 centimètres de longueur — 50 grammes de langue écarlate — autant de jambon et de champignons — 40 grammes de truffe (ces différents éléments taillés en julienne) — 50 grammes de fromage de Gruyère et 50 grammes de Parmesan râpés — un décilitre de purée de tomate — 100 grammes de beurre.

Accompagnement : Sauce Tomate claire.

Garniture Mirabeau (*Pour grillades de viandes noires de Boucherie*).

— 20 lanières de filets d'anchois disposées en grille sur la pièce — 10 belles olives dénoyautées — bordure de feuilles d'estragon blanchies — 125 grammes de beurre d'anchois.

Garniture Murette. — 10 petites timbales de pommes de terre Murette. (Voir *Chapitre des Légumes*).

Accompagnement : Sauce Châteaubriand.

Garniture à la Moderne (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 petites timbales de choux braisés, faites en moules hexagones foncés en Chartreuse avec une lame de truffe au fond de chaque moule — 10 demi-laitues farcies et braisées — 10 petites quenelles ovales en farce de veau au beurre, décorées à la langue écarlate.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture Montbazon (*Pour Volailles*). — 10 ris d'agneau de grosseur bien égale, cloutés aux truffes et poêlés — 10 quenelles ovales en farce de volaille au beurre, décorées aux truffes — 10 têtes de champignons cannelées et bien blanches — 10 lames de truffe.

Accompagnement : Sauce Suprême.

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

— 10 fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de macédoine liée — 10 petits bottillons de pointes d'asperges.

Accompagnement : Sauce Madère additionnée du fonds de la pièce.

Garniture à la Moissonneuse (*Pour pièces de Boucherie*). — Un litre de petits pois cuits à la française avec addition de laitue émincée — 2 pommes de terre émincées — 125 grammes de lard de poitrine bien maigre, coupé en dés et blanchi. Le tout est cuit ensemble.

Lier très légèrement au beurre manié.

Garniture Montreuil (*Pour Poissons*). — 20 pommes de terre tournées et cuites à l'anglaise, dressées en bordure autour du poisson en traitement.

Napper le poisson de sauce vin blanc, et les pommes de sauce crevette.

Garniture Montpensier (*Pour Noisettes, Tournedos et Volailles*).

— Bouquets de pointes d'asperges liées au beurre — lames de truffe bien noire sur les Noisettes ou les Tournedos.

Accompagnement : Le fonds de déglaçage monté au beurre.

Garniture Nantua (*Pour Poissons*). — 30 queues d'écrevisses décortiquées liées d'une sauce Nantua — 20 lames de truffe.

— Sauce Nantua.

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

— 500 grammes de Spaghetti pochés, liés avec 50 grammes de Gruyère, 50 grammes de Parmesan râpé, et un décilitre de purée de tomate. Mis à point avec 100 grammes de beurre.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.