

Côte de veau à la Maraîchère. — Sauter la côte au beurre; la dresser et l'entourer de quelques tronçons de salsifis, sautés; de choux de Bruxelles ou, à défaut, de haricots beurre cassés assez courts, et 2 petites pommes Château. — Jus du déglaçage.

Côte de veau Marigny. — Sauter la côte au beurre; la dresser avec deux petites croûtes de tartelettes garnies de petits pois et de haricots verts en losanges, liés au beurre. — Entourer d'un cordon de jus légèrement lié.

Côte de veau Maréchal. — Paner la côte à l'anglaise, et la cuire doucement au beurre clarifié. La dresser avec une large lame de truffe dessus et un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre à côté.

Côte de veau Milanaise. — Paner la côte à l'œuf avec de la mie de pain fine mélangée de Parmesan râpé; la cuire doucement au beurre clarifié. La dresser avec un bouquet de garniture Milanaise et l'entourer d'un cordon de sauce Tomate très claire.

Côte de veau Montholon. — Sauter la côte au beurre; la dresser et disposer dessus : un ovale de langue écarlate; 2 petits champignons cannelés et lames de truffe. — Entourer d'un cordon de sauce Suprême.

Côte de veau Napolitaine. — Sauter la côte au beurre, l'éponger et la masquer sur les deux côtés d'une couche de sauce Béchamel réduite, liée aux jaunes d'œufs et additionnée de Parmesan râpé. Paner à l'anglaise; colorer des deux côtés au beurre clarifié et dresser avec un bouquet de garniture Napolitaine.

Côte de veau Orléanaise. — Sauter la côte au beurre; la dresser avec une petite timbale de chicorée liée et pochée dans un moule à dariole. — Entourer avec le jus de déglaçage. Servir à part une timbale de pommes de terre à la Maître-d'hôtel.

Côte de veau Orloff. — Sauter la côte au beurre; la fendre sur l'épaisseur de la noix; la fourrer de purée Soubise et de 2 lames de truffe. Garnir l'un des côtés d'une cuillerée de purée Soubise serrée; lisser cette purée en dôme; napper la côte de sauce Mornay et glacer vivement.

Côte de veau en Papillote. — Sauter la côte au beurre ou la griller. — Sur le milieu d'une feuille de papier fort taillée en cœur, beurrée ou huilée, placer une lame de jambon maigre cuit, taillée en forme de cœur ou de triangle et ayant à peu près les dimensions de la côte; couvrir le jambon d'une cuillerée de sauce Duxelles serrée; placer la côte dessus; recouvrir celle-ci d'une cuillerée de sauce Duxelles; compléter par une lame de jambon de mêmes forme et dimensions que la précédente.

Plier la feuille de papier de façon à bien enfermer le tout; plisser les bords; fermer et souffler la papillote et la colorer au four.

NOTA. — Dans quelques maisons, il est de règle d'additionner la Duxelles pour papillotes de champignons cuits finement émincés.

Côte de veau Périgourdine. — Sauter la côte au beurre; l'égoutter et la garnir des deux côtés d'une petite couche de fin hachis de porc passé au tamis, additionné d'un tiers de purée de foie gras et de truffe hachée.

Envelopper la côte de crêpine; l'arroser de beurre fondu et la griller doucement. — Dresser et entourer d'un cordon de sauce Périgueux.