

Le dresser et l'entourer avec : bouquets de pointes d'asperges liées au beurre : pommes de terre Lorette disposées en pyramide à chaque bout du plat. — Servir à part une sauce Demi-glace tomatée, légère.

Filet de Bœuf Macédoine — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer de la garniture Macédoine, disposée en bouquets alternés de pommes de terre Château. — Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf Madeleine. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les fonds d'artichauts garnis de Soubise et les timbales de purée de haricots, en les alternant.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire.

Filet de Bœuf au Madère et Champignons. — Piquer le filet, le poêler, et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer de belles têtes de champignons, cannelées ou tournées.

— Servir à part une sauce Champignons additionnée du fonds de poêlage, et de petits champignons entiers, cuits ; ou de gros champignons coupés en quartiers.

Filet de Bœuf Mexicaine. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser ; l'entourer avec les champignons et les poivrons, grillés, et garnis de riz à la Créole, en alternant champignons et poivrons.

— Servir à part un jus tomaté relevé.

Filet de Bœuf à la Moderne. — Piquer le filet de lard et de langue ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser et disposer : les petites chartreuses de chaque côté ; les laitues braisées, en turban à chaque bout du plat ; les quenelles décorées dans les intervalles des chartreuses et des laitues.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, passé et légèrement lié à l'arrow-root.

Filet de Bœuf Montmorency. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser ; l'entourer avec les fonds d'artichauts garnis de macédoine et les bottillons de pointes d'asperges, en les alternant.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé, passé et réduit.

Filet de Bœuf Nivernaise. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser ; l'entourer avec les carottes et oignons glacés, disposés en bouquets alternés.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé.

Filet de Bœuf à l'Orientale. — Rôtir le filet sans le piquer ni le barder.

Le dresser ; l'entourer avec les timbales de riz à la Grecque disposées sur les demi-tomates, et les Croquettes de patates, alternées.

— Servir à part une sauce Tomate relevée.

Filet de Bœuf à la Parisienne. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les fonds d'artichauts garnis ; disposer les pommes de terre en bouquets sur les bouts.

— Servir à part une sauce Demi-glace au Madère.