

**Filet de Bœuf à la Périgourdine.** — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer de truffes de grosseur moyenne, fraîchement cuites dans une Mirepoix au Madère et glacées en dernier lieu.

— Servir à part une sauce Périgueux.

**Filet de Bœuf Petit-Duc.** — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer de : 1° Petites bouchées bien feuilletées, garnies de pointes d'asperges liées à la crème ;

2° Moyens fonds d'artichauts étuvés au beurre et garnis de lames de truffe.

— Servir à part une glace de viande très légère, additionnée de vieux Madère et montée dans les proportions de 250 grammes de beurre par litre de glace.

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

Le dresser ; disposer sur les côtés de petites tomates farcies ; ranger à chaque bout les pommes de terre Château.

— Servir à part une sauce Tomate claire.

**Filet de Bœuf à la Provençale.** — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser ; l'entourer avec les tomates et champignons farcis, alternés.

— Servir à part une sauce Provençale.

**Filet de Bœuf Régence.** — Mettre le filet à mariner au Madère 2 ou 3 heures à l'avance. Le couvrir d'une Matignon ; l'envelopper de bardes et le braiser au vin du Rhin. — Quelques minutes avant de le dresser, retirer bardes et Matignon et le glacer.

Le dresser ; l'entourer des éléments indiqués à la « garniture Régence B », en remplaçant les quenelles en farce de volaille par des quenelles en farce de veau au beurre additionnée de langue à l'écarlate hachée. Les quenelles décorées faites en même farce avec décor à la truffe et à la langue.

Grouper ces éléments en bouquets bien détachés et les saucer légèrement, sauf les quenelles décorées qui doivent rester intactes.

— Servir à part une sauce Demi-glace, additionnée du fonds de braisage, dégraissé, passé avec pression et réduit.

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

Le dresser et l'entourer avec la « garniture Renaissance » disposée en bouquets bien détachés.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, passé et tiré au clair.

**Filet de Bœuf Richelieu.** — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les tomates et champignons farcis, alternés avec les pommes de terre ; disposer à chaque bout du plat les laitues braisées, bien parées.

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

**Filet de Bœuf Saint-Florentin.** — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les pommes de terre à la Saint-Florentin ; disposer les cèpes en bouquets, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Bordelaise au vin blanc, dite « Bordelaise Bonnefoy ».