

Garniture Choisy (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 10 demi-laitues braisées — 20 petites pommes de terre Château.

Accompagnement : Glace de viande beurrée.

Garniture Choron (*Pour Tournedos et Noisettes*). — 10 moyens ou petits fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges liées au beurre; ou, à défaut, de petits pois fins liés de même — 30 pommes de terre noisette.

Accompagnement : Sauce Béarnaise томатée.

Garniture à la Clamart (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française liés au beurre, et additionnés de la laitue de cuisson finement ciselée. Chaque tartelette dressée sur un petit fond rond, en pomme Macaire.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture de Compote (*Spéciale aux Pigeons et aux Poulets de grain*). — 250 grammes de lard de poitrine maigre, détaillé en lardons, blanchi, et risolé au beurre — 300 grammes de petits oignons glacés — 300 grammes de petits champignons crus coupés en deux et sautés au beurre.

Achever la cuisson de cette garniture avec les pigeons, et en recouvrir ceux-ci en les servant.

Garniture Conti (*Pour pièces de Boucherie braisées*). — 750 grammes de purée de lentilles — 250 grammes de lard de poitrine bien maigre cuit avec les lentilles, et détaillé en rectangles.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Commodore (*Pour grosses pièces de Poissons*). — 10 petites cassolettes garnies de queues d'écrevisses — 10 quenelles en farce de merlan au beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller — 10 belles moules à la Villeroy.

— Sauce Normande au beurre d'écrevisse.

Garniture Cussy (*Pour Tournedos, Noisettes et Volailles*). — 10 gros champignons grillés, garnis de purée de marrons — 10 petites truffes tournées bien rondes et cuites au Madère — 20 gros rognons de coq.

Accompagnement : Sauce Madère.

Garniture Daumont (*Pour Poissons*). — 10 champignons étuvés au beurre, garnis chacun de 6 demi-queues d'écrevisses, liées à la sauce Nantua — 10 petites quenelles rondes en farce de poisson à la crème, décorées aux truffes — 10 escalopes de laitances panées à l'anglaise et frites.

— Sauce Nantua.

Garniture à la Dauphine (*Pour pièces de Boucherie*). — 20 croquettes en appareil à pomme Dauphine, façonnées en forme de bouchon pour grosse pièce, et en forme de palet pour garniture de Tournedos ou de Noisettes.

Accompagnement : Sauce Demi-glace au Madère.

Garniture à la Dieppoise (*Pour Poissons*). — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — trois quarts de litre de moules (30 au nombre) pochées au vin blanc et ébarbées.

— Sauce vin blanc additionnée de la cuisson réduite du poisson en traitement.