

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

Dresser; entourer avec les croûtes de tartelettes garnies de petits pois à la française additionnés de laitue ciselée, en les alternant de palets en Pomme de terre Macaire.

Ou : dresser les tartelettes sur les palets de Pomme Macaire.

— Servir à part un jus légèrement lié.

Filet de Bœuf Dauphine. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer avec les Croquettes à la Dauphine, en bordure autour, ou disposées en bouquets.

— Servir à part une sauce Madère.

NOTA. — Avec le Filet de bœuf « Dauphine » ou « Duchesse », il est devenu de règle de servir à part un légume vert.

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

Le dresser et l'entourer avec : bouquets de chou-fleur moulés, nappés de sauce Mornay et gratinés; pommes de terre fondantes.

— Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf Duchesse. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer de pommes de terre à la Duchesse, dorées et colorées au four au dernier moment.

— Servir à part une sauce Madère claire.

Filet de Bœuf Financière. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer des éléments de la garniture Financière, disposés en bouquets distincts et légèrement saucés.

— Servir à part le complément de sauce Financière.

Filet de Bœuf Frascati. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer de : rectangles de foie gras sautés au beurre au moment; champignons cannelés et petites truffes alternés; bouquets de pointes d'asperges sur les bouts. Border le plat de croissants en appareil à pomme Duchesse additionné de truffe hachée, colorés au four au moment.

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

Filet de Bœuf des Gastronomes. — Piquer le filet à la truffe, taillée comme le lard ordinaire de piquage, et le mettre à mariner au Madère 4 ou 5 heures à l'avance.

L'envelopper de bardes de lard; le braiser au Madère et le glacer au dernier moment, après avoir enlevé les bardes.

Le dresser et l'entourer de : gros marrons cuits au Consommé et glacés; beaux rognons de coq roulés dans de la glace de viande blonde légère; morilles sautées au beurre. Ces divers éléments disposés en bouquets alternés de larges et épaisses rondelles de truffes, cuites dans une fine Mirepoix au Champagne.

— Servir à part une sauce Demi-glace réduite, additionnée de la cuisson des truffes.

Filet de Bœuf Godard. — Piquer le filet avec lard et langue alternés et le poêler.

Le dresser et l'entourer des éléments de la garniture Godard, disposés en bouquets légèrement saucés. Placer les quenelles décorées de façon bien apparente, sur le milieu et les bouts du plat.