

Tournedos Rachel. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits taillés minces et nappés de glace de viande fondue.

Placer sur chaque tournedos un petit fond d'artichaut garni d'une large lame de moelle pochée.

— Sauce Bordelaise.

Tournedos Régence. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les entourer avec les éléments de la garniture Régence *B*, proportionnés au nombre des tournedos.

Tournedos Richemond. — Sauter les tournedos et les dresser. Les entourer de nouilles émincées sautées au beurre et de lames de truffe.

A part : Jus de veau additionné du déglacage fait au Madère.

Tournedos Rivoli. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons de pomme Anna et napper de sauce Périgieux.

Tournedos Rossini. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Placer sur chaque tournedos une escalope de foie gras sautée au beurre, et quelques belles lames de truffe sur l'escalope.

— Déglacage au Madère et sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

Tournedos Roumanille. — Tailler les tournedos un peu plus petits que de coutume; les sauter à l'huile et les dresser chacun sur une demi-tomate grillée.

Napper de sauce Mornay additionnée d'un peu de purée de tomate et les glacer vivement.

En sortant les tournedos du four, placer sur chacun une grosse olive entourée d'un filet d'anchois; les entourer de rondelles d'aubergines frites à l'huile et tenues bien croquantes.

NOTA. — On dresse ces aubergines au milieu des tournedos si le nombre de ceux-ci permet de les disposer en couronne.

Tournedos Saint-Florentin. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne sur le plat de service.

Entourer de petites pommes à la Saint-Florentin; garnir le milieu de cèpes moyens, sautés à la Bordelaise.

— Sauce Bordelaise au vin blanc.

Tournedos Saint-Germain. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne sur croûtes de tartelettes garnies de purée de pois bien verte. — Entourer de petites pommes de terre fondantes et garnir le milieu de petites carottes glacées.

— Sauce Béarnaise.

Tournedos Saint-Mandé. — Sauter les tournedos; les dresser chacun sur un tampon en pomme Macaire fait dans le moule à tartelette ordinaire.

Entourer de bouquets de petits pois et de pointes d'asperges, liés au beurre.

Tournedos à la Sarde. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne. Ranger autour tomates et concombres farcis; disposer au milieu les petites croquettes de riz au safran.

— Sauce Tomate claire.