

TABLE DES PLATS

POTAGES ET SOUPES

TITRE	N° DE PLATS
Bisque d'écrevisses.....	67
Bisque de homard	68
Bisque de langoustines	69
Bouillon de bœuf aux quenelles	92
Bouillon de légumes.....	93
Bouillon de volaille	94
Consommé de volaille.....	198-1
Crème d'asperges.....	231
Crème aux cèpes.....	232
Crème de carottes.....	236
Crème de céleri.....	237
Crème de champignons.....	238
Gaspacho.....	400
Gratinée à l'oignon.....	435
Gratinée au Beaufort.....	436
Minestrone.....	514
Potage Ardennais.....	666
Potage Saint Germain	667
Soupe crémeuse aux moules....	825
Soupe de julienne de légumes.	826
Soupe à l'oignon.....	827
Soupe au pistou	829
Soupe de potiron	828
Soupe de poissons.....	827-1

HORS-D'ŒUVRE ENTRÉES

Allumettes au fromage.....	10
Allumettes aux anchois.....	10
Amuse-bouche.....	13

Anchoïade.....	16
Aspic.....	31
Assiette de charcuterie.....	32
Assiette de fruits de mer.....	33
Avocat au crabe.....	38
Avocat vinaigrette.....	39
Beignets de cervelle.....	59
Beignets de fleurs de courgettes.....	56
Beignets de scampi.....	58
Betteraves rouges.....	61
Bouchée à la reine à l'ancienne.....	85
Bouchée à la reine au homard et langoustine.....	86
Bouchée à la reine au ris de veau.....	87
Bulots à la mayonnaise.....	109
Cake aux petits légumes.....	117
Canapés.....	120
Canapés au jambon.....	121
Canapé au saumon.....	122
Cassolette d'escargots (farcis)....	147
Club sandwich.....	181
Céleri rémoulade.....	150
Cervelle de canut.....	155
Champignons de Paris (crème).	157
Champignons à la grecque.....	158
Chèvres chauds sur lit de salade	163
Crevettes.....	253
Crevettes mayonnaise.....	253
Concombre à la crème.....	197
Cou d'oie farci.....	218
Crêpe au jambon.....	245
Croissant au jambon.....	255
Croque-monsieur.....	257

Salade d'endives.....	291
Salade aux foies de canard.....	765
Salade aux gésiers confits.....	767
Salade landaise gourmande.....	768
Salade de lentilles.....	478
Salade de mâche aux lardons.....	491
Salade de chèvres chauds.....	761
Salade Sarladaise ou gourmande.....	769
Salade Périgourdine.....	769
Salade de pissenlits.....	762
Salade de pissenlits au lard.....	774
Salade d'endives.....	764
Salade de mesclun.....	770
Salade niçoise.....	771
Salade de pommes de terre.....	772
Salade de poulpes.....	773
Salade de tomates mozzarella.....	775
Salade de queues d'écrevisses.....	281
Tomates mozzarella.....	883

ŒUFS

Brouillade d'œufs.....	105
Brouillade aux truffes.....	106
Œuf au plat.....	550
Œufs brouillés.....	551
Œufs brouillés aux truffes.....	552
Œufs brouillés au lard.....	553
Œuf cocotte jambon.....	554
Œuf à la coque.....	555
Œuf dur mayonnaise.....	556
Œuf en gelée.....	557
Œufs en meurette.....	558
Œuf miroir.....	559
Œufs mollets.....	560
Omelette au brocciu.....	564
Omelette aux cèpes.....	565
Omelette forestière.....	566
Omelette au fromage.....	567
Omelette lyonnaise.....	568
Omelette au lard et pommes de terre.....	569
Omelette de la mère « poulard ».....	570
Omelette aux morilles.....	571
Omelette nivernaise.....	572

Omelette périgourdine.....	573
Piperade.....	635

ESCARGOTS - GRENOUILLES POISSONS - CRUSTACÉS

Accras de morue.....	2
Aile de raie au beurre.....	5
Aile de raie aux câpres.....	6
Aïoli.....	7
Amandes.....	12
Anchois.....	15
Anguille de mer au bleu.....	20
Anguille en matelote.....	21
Anguille au vert.....	22
Araignée de mer.....	23
Araignée farcie à la quiberonnaise.....	24
Assiette de fruits de mer.....	33
Bar en croûte de sel.....	43
Bar au vin et aromates.....	44
Bar farci à la bretonne.....	45
Bar grillé au fenouil.....	46
Bar poché.....	47
Beignets de calmars.....	55
Beignets de scampi.....	58
Blanc de turbot à la julienne de légumes.....	70
Blanc de turbot sur lit d'épinard.....	71
Bouillabaisse.....	91
Bourride marseillaise.....	96
Bourride de lotte et pétoncles.....	97
Brandade de morue.....	99
Brochet du Cher à l'oseille.....	102
Brochettes de poissons.....	104
Bulots à la mayonnaise.....	109
Cabillaud en papillote.....	110
Cabillaud poêlé.....	111
Cagouilles sautées.....	113
Calmar à l'américaine.....	118
Calmars farcis.....	119
Carpaccio de saumon.....	138
Chipirons à l'escabèche.....	167
Choucroute de la mer.....	172
Colin au cidre.....	185
Colin pané.....	186

Coques et moules en cassolette.....	203	Filet de lieu à la florentine.....	348
Coquilles Saint-Jacques aux endives.....	204	Filet de loup sauce au beurre...	349
Coquilles Saint-Jacques gratinés.....	205	Filet de loup au jus de tapenade.....	350
Coquilles Saint-Jacques nantaise.....	206	Filet de rascasse.....	353
Coquilles Saint-Jacques à la provençale.....	207	Filet de sandre rôti.....	354
Cotriade.....	217	Filet de sole meunière.....	355
Crabe à la bretonne.....	229	Friture d'éperlans.....	385
Crabes farcis.....	230	Gambas grillées.....	396
Crème de moules.....	241	Grenouilles (cuisses de) sautées	438
Crevettes mayonnaise.....	253	Haddock.....	441
Croustade aux fruits de mer.....	261	Harengs marinés pommes à l'huile.....	443
Cuisses de grenouilles à la provençale.....	266	Homard à l'américaine.....	446
Darne de saumon.....	271	Homard à la nage.....	447
Dos de cabillaud poêlé.....	276-1	Homard thermidor.....	448
Dos de saumon.....	271	Huîtres chaudes au champagne	449
Demoiselles de Cherbourg.....	274	Huîtres chaudes.....	450
Dorade royale au four.....	275	Huîtres chaudes au grill.....	451
Dorade en papillote.....	276	Huîtres fraîches.....	452
Ecrevisses.....	281	Langoustes grillées.....	463
Ecrevisses à la bordelaise.....	282	Langouste mayonnaise.....	464
Eglefin (filets d').....	283	Langoustines sautées.....	465
Eglefin au four.....	284	Lieu au beurre fondu.....	480
Encornets farcis.....	288-1	Lieu au beurre d'herbes.....	481
Eperlans frits.....	298	Limande sole.....	484
Escargots à la périgourdine.....	308	Lotte à l'américaine.....	486
Escargots de Bourgogne.....	309	Loup farci.....	487
Escargots petits gris au persil et tomate.....	310	Maquereaux aux herbes.....	495
Etrilles.....	313	Maquereaux au vin blanc.....	496
Filet de chapon.....	339	Matelote d'anguille.....	499
Filet de cabillaud pané.....	340	Matelote de brochet.....	500
Filet de cabillaud sauce au beurre.....	341	Matelote aux 3 poissons.....	501
Filet de colin pané.....	342	Merlans bonne femme.....	507
Filet d'églefin.....	343	Merlans en colère.....	508
Filet de flétan.....	344	Merlans en filet.....	509
Filets de harengs marinés.....	345	Merlu frit.....	510
Filet d'haddock.....	441	Merlu pané.....	511
Filets de lieu au beurre fondu...	346	Morue à l'ail et tomates.....	522
Filets de lieu au beurre d'herbes.....	347	Mouclade d'aunis.....	523
		Mouclade.....	524
		Moules farcies.....	525
		Moules à la julienne de légumes.....	526
		Moules marinées à l'escabèche	527
		Moules marinières.....	528

Moules marinières à la bretonne	529
Moules (soupe de)	530
Mousse de poissons	537
Mousse de turbot	538
Nage de coquillages à la dieppoise	542
Noix de Saint-Jacques rôties ou poêlées	547
Noix de Saint-Jacques aux endives	548
Pain de poissons	583
Palourdes	592
Papillote de cabillaud	596
Papillote de poissons au chou	597
Papillote de sébaste	598
Papillote de truite	599
Pattes de crabe	604
Paupiette de sole	609
Pavé de sandre	613
Plateau de fruits de mer	639
Plie au lard	641
Plie aux herbes	642
Pochouse	643
Pochouse Verdunoise	644
Pot au feu de poissons	670
Praires	691
Quenelles de brochet sauce nantua	700
Ragoût de homard	717
Raie au beurre	718
Raie aux câpres	719
Rascasse au four	720
Rascasse sur lit de légumes	721
Rougets au fenouil	753
Sabayon de Saint-Jacques	756
Sandre en croûte de sel	777
Sandre rôti aux herbes	778
Sardines à l'escabèche	779
Sardines grillées	780
Saumon fumé	811
Saumon grillé à la sauce hollandaise	812
Scampis à l'ail	816
Scampis flambés	817
Scampi frits	818
Sole meunière	820

Sole grillée au beurre	821
Tartare de saumon	843-1
Thon à la mayonnaise	877
Thon à la catalane	878
Tourte à la bretonne	889
Tourteau cuit	891
Trilogie de poissons	894
Truite aux amandes	899
Truite au lard	900
Turbot poché	902
Turbotin grillé	903

VOLAILLES ET GIBIERS

Aiguillettes de canard	4
Caille aux raisins	114
Cailles farcies au foie gras	115
Canard à l'orange	127
Canard aux navets	125
Canard aux pêches	128
Canard aux pruneaux	129
Canard en cocotte aux cèpes	123
Canard aux griottes	124
Canard sauvage aux olives	126
Caneton au caviar d'aubergines	130
Chapon de Bresse au gros sel	159
Chaud froid de volaille	161
Civet de chevreuil	178
Civet de lapin	176
Civet de lièvre à l'alsacienne	177
Colombo de poulet ou de porc	187
Compote de lapereau	191
Confit de canard	265
Coq à la bière	199
Coq au vin	200
Coq au riesling	201
Coquelet grillé	202
Cuisse de canard confite	265
Emincé de dinde au curry	286
Emincé de volaille de Bresse	287
Faisan à la choucroute	315
Filet de chevreuil aux poires	338
Fricadelles de volaille	381
Fricassée de poulet de Bresse	383
Galantine de lapin	389
Hachis parmentier de canard	602

Lapereau au paillé de pommes.....	469
Lapin à la bressane.....	470
Lapin chasseur.....	471
Lapin à la fleur de thym.....	472
Lapin à la provençale.....	472
Lapin à la graine de moutarde.....	473
Lapin à la moutarde.....	474
Lapin à la tomate.....	475
Lapin aux olives.....	476
Lièvre chasseur.....	482
Lièvre à la royale.....	483
Magret de canard à l'orange....	493
Magret de canard sauce au vin.....	494
Manchons de canard aux cèpes.....	494-1
Oie aux aïelles.....	562
Oie de Noël.....	563
Paupiette de dinde.....	608
Parmentier de canard.....	602
Perdreux braisés.....	616
Perdreux au chou.....	617
Perdreux farcis.....	618
Pigeon aux petits pois.....	629
Pintade farcie.....	632
Pintade à la normande.....	633
Pintade au chou.....	634
Poularde rôtie à la normande...	678
Poule au pot.....	679
Poule au riz à la parisienne.....	680
Poulet aux écrevisses.....	681
Poulet basquaise.....	682
Poulet de bresse aux morilles...	683
Poulet farci.....	684
Poulet marengo.....	685
Poulet aux olives.....	686
Poulet rôti au thym.....	687
Poulet au vinaigre.....	688
Poulet à la normande.....	689
Râble de lièvre au genièvre.....	710
Râble de lièvre rôti.....	711
Ragoût de dinde.....	715
Rôti de dindonneau.....	744
Rôti de perdreau.....	745

Rôti de sanglier.....	750
Suprême de pintade.....	837
Suprême de volaille aux morilles.....	837-1
Suprême de volaille aux pleurottes et crème.....	838
Volaille de Bresse.....	683

VIANDES

BŒUF

Alouette sans tête.....	11
Bavette à l'échalote.....	51
Bavette d'Aloyau.....	53
Bavette grillée.....	52
Bifteck haché.....	62
Bifteck avec œuf à cheval.....	62-1
Bifteck poitevin.....	63
Bifteck frites.....	64
Bœuf aux oignons de Lézignan	74
Bœuf bourguignon.....	75
Bœuf en daube.....	76
Bœuf à la ficelle.....	77
Bœuf mode.....	78
Bœuf en gelée.....	79
Bœuf miroton.....	80
Bœuf rôti à la broche.....	81
Bœuf strogonoff.....	82
Boulettes de bœuf.....	95
Carbonnade.....	134
Carpaccio de bœuf.....	137
Châteaubriand.....	160-1
Côte de bœuf au thym.....	211
Daube béarnaise.....	273
Daube de bœuf provençale.....	272
Entrecôte bery.....	292
Entrecôte à la bordelaise.....	293
Entrecôte marchand de vin.....	293
Entrecôte maître d'hôtel.....	294
Estouffade provençale.....	311
Faux-filet sauce aux poivres.....	320
Faux-filet de bœuf marchand de vin.....	321
Filet de bœuf en croûte.....	335
Filet de bœuf au Roquefort.....	336
Filet de bœuf Rossini.....	337

Fricadelles de bœuf.....	380
Hampe de bœuf.....	442
Moelle de bœuf.....	517
Onglet à l'échalote.....	575
Paleron de bœuf.....	586
Pavé de rumsteck au bleu.....	611
Queue de bœuf rôti.....	701
Queue de bœuf en salade.....	702
Rosbif.....	740
Rôti de bœuf.....	743
Rumsteck sauce au bleu.....	755
Rumsteck sauce au poivre.....	612
Steak au poivre.....	835
Steak tartare.....	836
Tartare.....	836
Tournedos beurre Maître d'hôtel.....	885
Tournedos Rossini.....	886
Tournedos sauce au bleu.....	887
Tournedos sauce au poivre.....	888

TAUREAU

Gardiane de Taureau.....	399
--------------------------	-----

MOUTON - AGNEAU

Agneau de 11 h.....	297
Baron d'agneau au four.....	48
Brochette d'agneau.....	103
Carré d'agneau.....	140
Carré d'agneau pommes bressanes.....	141
Carré de pré salé bonne femme.....	144
Côtelettes d'agneau grillées.....	216-1
Curry d'agneau.....	268
Emincé d'agneau riz pilaf.....	285
Epaule d'agneau roulée.....	295
Epaule d'agneau rôtie.....	296
Epaule d'agneau confite.....	297
Fricadelles d'agneau.....	379
Gigot d'agneau.....	414
Gigot d'agneau rôti.....	415
Gigot à la brayaude.....	416
Gigot de 11 h.....	417
Gigoton.....	418

Mixes-grill.....	516
Navarin de mouton printanier..	543
Navarin aux pommes.....	544
Pilaf d'agneau.....	630
Ragoût d'agneau.....	713
Ragoût d'agneau sauce au vin.....	714
Ragoût de mouton.....	716
Sauté d'agneau à la navarraise.	813
Selle d'agneau.....	819
Souris d'agneau confite.....	831
Tranches de gigot d'agneau rôti.....	893

PORC

Bombine ardéchoise.....	84
Carré de côtes de porc rôti.....	142
Carré de porc.....	143
Confit d'échine de porc.....	198
Côte de porc boulangère.....	212
Côte de porc à la normande....	213
Côte de porc à la provençale....	214
Echine de porc confite.....	278
Enchaud périgourdin.....	288
Filet mignon de porc rôti.....	351
Filet mignon de porc sauce marchand de vin.....	352
Jarret de porc.....	458
Joue de porc braisé.....	460
Palette de porc rôti à la diable..	591
Petit salé à la toulousaine.....	622
Petit salé au chou.....	620
Petit salé aux lentilles.....	621
Rôti de porc confit.....	746
Rôti de porc sauce tartare.....	747
Rôti de porc au romarin.....	748
Rôti de porc à la limousine.....	749
Tranche de rôti de porc.....	892

VEAU

Blanquette de veau.....	72
Cœur de veau en tranche.....	183
Cœur de veau entier.....	184
Côte de veau à la normande ou à la crème.....	215
Côte de veau.....	216

Cul de veau à la casserole.....	267
Escalopes de veau à la crème...	303
Escalopes viennoises ou panées.....	304
Escalope de veau poêlée.....	305
Escalope cordon bleu.....	306
Escalope de veau à la comtoise.....	307
Filet mignon de veau.....	352-1
Galantine de veau.....	390
Grenadins de veau.....	437
Jarret de veau.....	459
Médallions de veau.....	502
Mignon de veau aux morilles...512-1	
Noisettes de veau.....	546
Noix de veau à l'étouffée.....	546-2
Onglet de veau.....	576
Ossobucco.....	578
Paupiette de veau aux morilles.....	610
Poitrine de veau farcie.....	652
Rôti de filet de veau.....	751
Rôti de noix de veau.....	752
Roulade de veau.....	754
Sauté de veau.....	814
Veau marengo.....	904
Veau orloff.....	905

CHARCUTERIE TRIPES ET ABATS

Andouille de Vire.....	17
Andouillette sauce moutarde....	18
Beignets de cervelle.....	59
Boudin noir aux 2 pommes.....	88
Boudin à la flamande.....	89
Boudin blanc.....	90
Carpaccio de langue de veau... 139	
Cervelle d'agneau.....	154
Chipolatas.....	168
Crépinette au vin blanc.....	251
Epinards aux foies de volaille....	300
Escalopes de foie gras poêlée... 301	
Escalopes de foie gras poêlée aux abricots.....	302
Foie gras au naturel mi-cuit.....	361

Foie gras d'oie poêlé.....	362
Foie gras de canard poêlé.....	363
Foie de veau persillé.....	364
Foies de volailles aux feuilles de chênes.....	324
Foies de volailles en salade.....	365
Gâteau de foies de volaille.....	404
Gésiers en salade.....	767
Gras double.....	428
Hachis Parmentier.....	440
Jambon braisé.....	454
Jambon vendéen.....	455
Jambonneau au chou.....	456
Joue de porc braisé.....	460
Langue de bœuf Bourguignonne.....	466
Langue de bœuf sauce gribiche.....	467
Langue de bœuf sauce piquante.....	468
Moëlle sur pain grillé.....	517
Pieds de porc à la Saint Menehould.....	625
Pâtes au foie gras et cèpes.....	602-1
Pieds de porc farcis.....	626
Pieds de porc vinaigrette.....	627
Pieds et paquets.....	628
Pilaf de foies de volaille.....	631
Ris de veau à la crème et morilles.....	730
Rognons de Bauge.....	734
Rognons blancs de mouton.....	735
Rognons de veau à la crème....	736
Rognons de veau flambés au Cognac.....	737
Rognons de veau entiers.....	738
Rognons de veau à la normande.....	739
Salade de foies de volaille.....	365
Salade de gésiers.....	767
Saucisse au chou.....	806
Saucisse de morteau.....	807
Saucisse de Toulouse aux lentilles	808
Tablier de sapeur.....	839
Tête de veau sauce gribiche.....	875
Tête de veau sauce ravigote.....	876

Tripes à la mode de Caen.....	895
Tripoux d'auvergne.....	896
Vol au vent aux ris de veau.....	87

PLATS COMPLETS RÉGIONAUX

Backeoffe (Alsace).....	41
Bouillabaisse (Provence).....	91
Bourride marseillaise.....	96
Bourride de lotte (Provence).....	97
Cassoulet (Midi-Pyrénées).....	148
Chou farci (Auvergne).....	174
Choucroute alsacienne.....	171
Choucroute de la mer.....	172
Couscous.....	228
Fondue bourguignonne.....	368
Fondue savoyarde.....	369
Fougasse niçoise.....	373
Garbure Béarnaise.....	398
Goulasch.....	425
Moussaka.....	531
Paëlla.....	579
Pan bagnat.....	594
Petits farcis à la provençale.....	624
Petit salé à la toulousaine.....	622
Pot au feu.....	668
Pot au feu basque.....	669
Potée alsacienne.....	671
Potée auvergnate.....	672
Potée béarnaise.....	673
Potée bourguignonne.....	674
Potée champenoise.....	675
Potée lorraine.....	676
Potée lyonnaise.....	677
Raclette.....	712
Tartiflette.....	870
Tourin périgourdin.....	884

PÂTES - RIZ

Cannellonis à la viande.....	132
Fettucini alla carbonara.....	323
Lasagnes.....	477
Pâtes au foie gras et cèpes.....	602-1

Pâtes à la bolognaise.....	607
Pâtes fraîches à la carbonara.....	606
Raviolis au Bœuf.....	723
Raviolis au saumon.....	724
Risotto aux cèpes.....	731
Spaghettis bolognaise.....	832
Spaghettis carbonnara.....	833
Spaghettis à l'encre.....	834
Tagliatelles au saumon.....	841

LÉGUMES FRAIS POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS

Accras de légumes.....	3
Aligot (région auvergne).....	9
Artichauts à la barigoule (région provence).....	26
Artichaut à l'huile.....	27
Artichaut à la bretonne.....	28
Artichaut à la crème d'aubergine.....	29
Asperges à la sauce mornay.....	30
Aspic.....	31
Aubergine à la Bordelaise.....	34
Aubergine farcie.....	35
Aubergine à la lyonnaise.....	36
Aubergine grillée à la provençale.....	37
Avocat au crabe.....	38
Avocat vinaigrette.....	39
Beignets de fleurs de courgettes.....	56
Bettes à la crème.....	60
Betteraves rouges.....	61
Bolets ou cèpes.....	83
Cannellonis d'aubergines.....	133
Cardes en gratin.....	135
Cardons au jus.....	136
Carottes vichy.....	145
Carottes glacées à la crème.....	146
Caviar d'aubergine.....	149
Cèpes poêlés.....	151
Cèpes à la bordelaise.....	152
Cèpes à la provençale.....	153
Chiffonnade de laitue aux petits pois.....	166

