

- Poitrine sur le gril. 206.
 — à la chicorée. 206.
 — aux laitues. 206.
 — à la purée d'ognons. 206.
 — — d'oseille, etc. 206.
 Côtelettes grillées. 206.
 — à la purée d'oseille. 207.
 — sautées à la poêle. 207.
 — à la jardinière. 207.
 — à la Soubise. 208.
 — à la chicorée. 208.
 — sauce tomate. 208.
 — aux champignons. 208.
 — à la financière. 208.
 — à la victime. 497.
 — à la croûte. 507.
 Hachis. 171.
 — aux œufs. 205.
 Filets. 205.
 Emincé aux cornichons.
 205.
- Emincé au beurre d'an-
 chois. 205.
 Carré à la bourgeoise. 206.
 Epaule rôtie. 208.
 — en musette. 208.
 Haricot de mouton ou ho-
 chepot. 208.
 Mouton aux haricots. 205.
 Ragoût au jus de grenade.
 521.
 Rognons au vin. 209.
 Rognons à la brochette. 209.
 Langues en papillotes. 210.
 — à la purée. 210.
 — à la St-Lambert. 210.
 Cervelles en matelote. 210.
 Queues à la braise. 210.
 — grillées. 211.
 Pieds de mouton à la pou-
 lette. — frits. 211.
 — au fromage. 212.

ENTRÉES D'AGNEAU ET DE CHEVREAU.

- Agneau à la poulette. 212.
 Quartier rôti. 212.
 Agneau pascal. 213.
 Filets à la béchamel. 214.
 Epigramme d'agneau. 213.
- Issues au petit lard. 214.
 Tête d'agneau. 214.
 Côtelettes d'agneau à la
 parmesane. 508.
 Agneau à la poulette. 212.

ENTRÉES DE COCHON.

- Porc frais à la broche. 215.
 Côtelettes à la sauce Ro-
 bert. 215.
 — sauce piquante. 215.
 — à la ravigote. 215.
 — à la sauce tomate. 215.
 — sur farce d'oseille. 215.
 Oreilles. 215.
 Gâteau de foie. 227.
 Rognons au vin blanc. 218.
- Queues à la purée. 218.
 Pieds à la Ste-Menehould,
 219.
 Jambons. 221.
 Petit salé. 228.
 Boudin noir. 224.
 — blanc. 225.
 Grillades. 174.
 Saucisses-crépinettes. 227.
 Saucisses provençales. 498.