

Entrées froides

- Marinade de coquilles Saint-Jacques p. 8
- Maquereaux au vin blanc p. 10
- Salade niçoise p. 12
- Foies gras au torchon p. 14

Entrées chaudes

- Soupe de moules p. 16
- Quenelles de brochet p. 18
- Beignets légers p. 20
- Bouchées à la reine p. 22
- Huîtres au champagne p. 24
- Gambas en brochettes au beurre de Montpellier p. 26
- Grenouilles à l'ail et au persil p. 28
- Saucisson chaud pommes à l'huile p. 30

Coquillages et Crustacés

- Coquilles Saint-Jacques à la provençale p. 32
- Ormeaux sauce Choron p. 34
- Écrevisses au gratin p. 36
- Langoustines à l'américaine p. 38
- Homard à la Newburg p. 40

Poissons des rivières et des mers

- Anguille aux deux matelotes p. 42
- Brochet (ou sandre) au beurre blanc p. 44
- Truite au bleu p. 46
- Saumon à l'oseille p. 48
- Raie au beurre noir p. 50
- Rougets en papillote p. 52
- Turbotin sauce hollandaise p. 54

SOMMAIRE

Volailles et Gibiers

- Canard aux navets p. 56
- Poulet Marengo p. 58
- Poulet au vinaigre p. 60
- Pigeonneaux aux petits pois p. 62
- Cailles aux raisins p. 64
- Perdreux aux choux p. 66
- Lapereau forestière p. 68
- Civet de râble de lièvre p. 70

Viandes et Abats

- Côtes de veau Pojarski p. 72
- Oiseaux sans tête « avec tête » p. 74
- Carré d'agneau à la menthe p. 76
- Entrecôte à la vraie bordelaise p. 78
- Tournedos aux poivres p. 80
- Rognons de veau au madère p. 82
- Ris de veau à l'orange p. 84

Grands plats uniques

- Bouillabaisse p. 86
- Paëlla p. 88
- Cassoulet p. 90
- Choucroute p. 92
- Blanquette de veau p. 94
- Couscous p. 96
- Curry d'agneau à l'indienne p. 98
- Poule au pot p. 100
- Daube de bœuf « à la ficelle » p. 102
- Pot-au-feu p. 104

Un dessert

- Tarte Tatin p. 106