

Potage laitue farchie.
Potage à la Princesse.
Crustades à la Montglas.
Saumon à la Chambord.
Filet de boeuf piqué, mariné, à la jardinière.
*Côtelettes de veau à la gensd'arme au choux
fleurs.*
Galantine de poulets aux truffes en aspic.
Filets de gélinottes à la Dauphine et persil.
Patés de foie gras de Strasbourg.
Fonds d'Artichauts à l'Italienne.
Dindonneaux aux truffes. Salade.
Fromage.
Melon.
Petits pois aux fleurons.
Crème panachée à la vanille.
Meringues.
Gélée en macedoine au vin de Champagne.

Ur KB:s samlingar

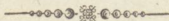
Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden

Potage laitue farcie.
Potage à la Princesse.
Crustades à la Montglas.
Saumon à la Chambord.
Filét de boeuf piqué, mariné, à la jardinière.
*Côtelettes de veau à la gend'arme au choux
fleurs.*
Galantine de poulets aux truffes en aspic.
Filets de gélinottes à la Dauphine et persil.
Patés de foie gras de Strasbourg.
Fonds d'Artichauts à l'Italienne.
Dindonneaux aux truffes. Salade.
Fromage.
Melon.
Petits pois aux fleurons.
Crème panachée à la vanille.
Meringues.
Gélée en macedoine au vin de Champagne.

Glaces, Compotes, Desert.



Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page. The text is arranged in several lines and is difficult to decipher due to its low contrast and the aged, yellowed paper.