LE DOMAINE DE LA PLAGNETTE

Hôtel*** • Restaurant • Gîte • Séminaire

Carte des fêtes 2026

à emporter

LES ENTRÉES

L'incontournable pâté en croûte de Noël
Notre spécialité depuis 2020, à la poitrine et échine de porc, beaux morceaux de foie gras d'Auvergne, pistaches, pâte maison pur beurre
La tranche de 150g sous vidée - 8€
Le demi pâté en croute non tranché (11 à 13 tranches) - 80€
Le pâté en croute entier (20 à 25 tranches) - 150€

Foie gras de canard en ballotine
Foie gras du Domaine de Limagne (Puy de Dôme)
Mariné au porto et cognac puis cuit à basse température.
Le ballotin de 500g - 55€

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Saumon Label rouge, mariné au sel puis fumé, baies roses et zestes de citron.
Non tranché 500g - 45€
Tranché 500g - 60€

Magret de canard fumé par nos soins
Magret du Domaine de Limagne (Puy de Dôme)
Mariné au sel puis fumé, parfumé au poivre de Madagascar.
Non tranché 350g - 25€
Tranché 350g - 35€

Compotés de coings au gingembre
Unes composée de coings, fuitée et légèrement relevée à la texture soyeuse pour accompagner toutes vos entrées...
Le bocal stérilisé de 150g - 6€

LES PLATS

Cassolette de Noix de Saint-Jacques et crevettes au safran
De belles noix de Saint-Jacques et crevettes juste saisies, nappées d'une sauce au safran, le tout à faire gratiner au four...
La portion - 17€

Sauté de cerf au vin rouge
De beaux morceaux de cerf marinés puis cuits longuement dans un vin rouge légèrement parfumé d'épices, une sauce gourmande à souhait !
La portion - 16€

Gratin de pommes de terre aux cèpes
Un généreux gratin de pommes de terre mijoté dans la crème, de belles lamelles de cèpes et une pointe d'ail.
La portion - 7€

Flan de Potimarron aux éclats de châtaignes
Petit flan individuel de potimarron aux éclats de châtaignes.
Le flan - 5€

LES DESSERTS

Bûche Exotique
Biscuit moelleux Coco, mousse légère fruit de la passion, crémeux framboise, confit de mangue, chantilly vanille
4 personnes / 16€
6 personnes / 24€
8 personnes / 32€

Bûche choco-noisette
Biscuit brownie à la fleur de sel, mousse au chocolat Weiss 72% croustillant praliné et crèpe dentelle, crème praliné noisette
4 personnes / 16€
6 personnes / 24€
8 personnes / 32€

Toutes nos entrées ainsi que nos plats sont frais et peuvent être congelés afin de les déguster pour le réveillon du 31 décembre...

Veuillez remplir le bon de commande et nous le retourner avant le lundi 14 décembre par mail à contact@domaine-plagnette.com ou directement au Domaine

Les commandes seront à récupérer au Domaine de la Plagnette:
Mercredi 23 décembre de 9h à 12h
Jeudi 24 décembre de 9h à 12h