

L'avis du Petit Futé sur GACHEDOIT FOIE GRAS

image: http://www.petitfute.com/images/logos_pf/squarepetitfute.png



Jean-Luc Gachedoit est un spécialiste du canard de Barbarie ! Il élève et gave lui-même, à l'aide du maïs cultivé sur sa propre exploitation, les canards qu'il destine à la conserve. Il concocte ainsi pour le plus grand plaisir des gourmets, qui viennent se ravitailler à la ferme ou au marché des producteurs de Puymirol l'été, de délicieuses conserves de confits, pâtés, fritons, rillettes et foie gras. A ne pas manquer non plus, le boudin de canard, une des spécialités maison !

Informations et horaires sur GACHEDOIT FOIE GRAS

Téléphoner de préférence, avant de venir à la ferme.