



C'est en plein air que ses canards mulards sont élevés pendant un minimum de 14 semaines. Puis c'est un maïs venu d'Alsace qui sera gonflé dans de l'eau qui permettra d'obtenir le précieux foie gras.

Vous trouverez donc également :

Cuisses – magrets – ailes de canard

***N'hésitez pas à réserver !***

