

Quelques suggestions

Foies gras :

Préférez la semi-conserve,
pour les fêtes de fin d'année.

Confits :

Sortez les pièces de viande du bocal. Retirez la graisse au maximum et faites réchauffer à four très chaud ou dans une poêle. Réserver la graisse pour faire rissoler des pommes de terre en accompagnement.

Cou farci :

Retirez le cou farci de la graisse. Coupez-le en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les poêler aller/retour. Servez chaud, accompagné d'une salade

ou de pommes de terre.

Rillettes :

Consommez les rillettes à température ambiante.

Chambres d'hôtes

du Moulin de Marsaguet

La ferme de Marsaguet, c'est aussi un lieu de vacances où vous pouvez passer quelques jours de détente au bord d'un magnifique étang de 13 hectares.

Les amateurs de pêche pourront s'adonner à leur sport favori. Vous goûterez à la sérénité du lieu et découvrirez cette belle région qu'est le Limousin.

Vous logerez dans une des trois chambres d'hôtes (3 épis) et pourrez déguster les produits de notre ferme.

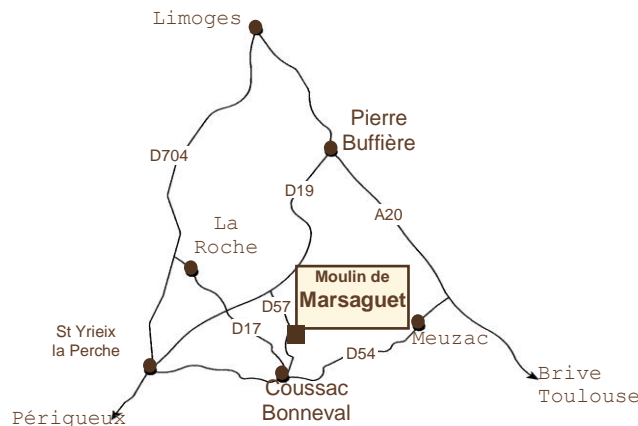
Des produits frais et des conserves traditionnelles fruits de notre exploitation agricole.



Vous pouvez les acheter sur place,
en vous rendant directement à la ferme
ou
nous les commander grâce à ce
bon de commande.



Pour venir à la ferme



Foies gras, confits et autres spécialités



Renaud et Valérie Gizardin

Moulin de Marsaguet
87500 Coussac-Bonneval

Tél. : 05 55 75 28 29
06 26 16 34 47

www.moulin-marsaguet.com
email : renaud.gizardin@sfr.fr

Siret : 35381846100017

Tarif : 2020-2021