



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

Chers clients

L'ensemble de l'équipe de La Vieille Auberge a plaisir de vous faire
déguster ses mets de saison.

Nous vous souhaitons une bonne expérience culinaire.

Etienne, Matthijs, Titouan



Nos Partenaires

Maison Duler, Agneaux, Lendou-en-Quercy (46)

Caviar. De Neuvic, Neuvic (24)

Domaine de Labadie, Micro-pousses, légumes, La Réunion (47)

Episcence, Epicerie fine, Gers (32)

Kalios, Huile et condiments, Péloponnèse, Grèce

Brasserie Gibbon, Bière, Castillon de Castets (33)

Domaine Emilien Jean, Vigneron, Cocumont (47)

Domaine Bois Beaulieu, Vigneron, Cocumont (47)

Château Pierron, Vigneron, Nérac (47)

Fromagerie Daros, Affineur, Sauméjan (47)

Saveurs des Vins, Caviste, Marmande (47)

Plaisir du Vin, Caviste, Agen (47)

Vinissim'O, Caviste, Agen/Le Passage (47)

GMD, Grossiste alimentaire, Agen (47)

Gersafran, Producteur de safran, Gondrin (32)



A La Carte

Entrées

Gnocchis au butternut, parmesan, pistaches, noix	22€
Sot l'y laisse de dinde laqué, sauce bière brune, pruneaux, endives à l'aigre douce	24€
Saumon fumé aux herbes, pommes de terre, raifort, citron	26€
Foie frais poêlé, noix de St jacques, porto rouge, truffes	38€

Plats

Cabillaud rôti, sauce au safran, paëlla d'épeautre	32€
Joue de bœuf confit au vin rouge, espuma de pommes de terre, choux de Bruxelles braisés	34€
Ris de veau rôtis au beurre, sauce périgourdine, légumes de saison	50€

Desserts

Poire, sirop d'érable, noix de macadamia	12€
Pavlova kiwi, ananas, thé matcha	12€
Biscuit pain d'épices, chocolat blanc, mandarine, Grand Marnier, crème glacé de marron	12€
Biscuit madeleine passion, namelaka chocolat noir	16€
Chariot de fromages affinés	Tarif selon quantité



Le Menu

49€

Nos entrées

Gnocchis au butternut, parmesan, pistaches, noix

Sot l'y laisse de dinde laqué, sauce bière brune, pruneaux, endives à l'aigre douce

Saumon fumé aux herbes, pommes de terre, raifort, citron

Foie frais poêlé, noix de St jacques, porto rouge, truffes (+15€)

Nos Plats

Cabillaud rôti, sauce au safran, paëlla d'épeautre

Joue de bœuf confit au vin rouge, espuma de pommes de terre, choux de Bruxelles braisés

Ris de veau rôtis au beurre, sauce périgourdine, légumes de saison (+20€)

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Poire, sirop d'érable, noix de macadamia

Pavlova kiwi, ananas, thé matcha

Biscuit pain d'épices, chocolat blanc, mandarine, Grand Marnier, crème glacé de marron

Biscuit madeleine passion, Namelaka chocolat noir (+4€)



Menu Du Marché

*Tous les midis du lundi au vendredi,
sauf jours fériés*

26€

Entrée Plat ou Plat dessert

31€

Entrée plat et dessert

Entrée

Tiramisu betterave, bresaola

Plats

Esturgeon, sauce citron, mousseline de pois chiches, légumes de saison

Épaule de porc, jus corsé, lentilles, petits légumes

Dessert

Crème brûlée vanille



Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite

Pour les enfants très petits :

Une Viande ou un poisson et légumes en fonction de la sélection du jour

+ glace deux boules 12€