



« 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)

Domaine de Laballe, Armagnac, Parleboscq (40)



A La Carte

Entrées

- Velouté de morue, comté et safran, espuma persillade 19€
- Asperges blanches des Landes, joue de porc de la Maison Duler, œuf mollet, vinaigrette aux fines herbes 19€
- Saumon gravelax miel, aneth et moutarde, huître en tempura 26€
- Foie gras de canard à la vanille et orange, compotée de rhubarbe 26€

Plats

- Quenelle d'alose, sauce crustacés, légumes de printemps 26€
- Agneau de lait des Pyrénées confit, pesto ail des ours, semoule curcuma, asperges 26€
- Ballotine de lotte piquée aux anchois, sauce vierge, tartare de courgettes, coulis olives grecques 40€
- Ris de veau croustillant aux 5 épices, émulsion foie gras, Kirsh, fenouil, mousseline de pommes de terre 40€

Desserts

- Millefeuille parfait vanille, fraises 12€
- Gâteau russe, crème pralinée, sorbet framboise 12€
- Soufflé mangue passion, insert mangue menthe, glace noix de coco 12€
- Ganache montée chocolat noir au paprika fumé, tuile Gavotte, crème anglaise, glace cacahuètes 12€



Sympa

47€

Nos entrées

Velouté de morue, comté et safran, espuma persillade

Asperges blanches des Landes, joue de porc de la Maison Duler, œuf mollet, vinaigrette aux fines herbes

Nos Plats

Quenelle d'alose, sauce crustacés, légumes de printemps

Agneau de lait des Pyrénées confit, pesto ail des ours, semoule curcuma, asperges

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Millefeuille parfait vanille, fraises

Gâteau russe, crème pralinée, sorbet framboise



Détente

59€

Nos entrées

Saumon gravelax miel, aneth et moutarde, huître en tempura

Foie gras de canard à la vanille et orange, compotée de rhubarbe

Nos Plats

Ballotine de lotte piquée aux anchois, sauce vierge, tartare de courgettes, coulis olives grecques

Ris de veau croustillant aux 5 épices, émulsion foie gras, Kirsh, fenouil, mousseline de pommes de terre

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Soufflé mangue passion, insert mangue menthe, glace noix de coco

Ganache montée chocolat noir au paprika fumé, tuile Gavotte, crème anglaise, glace cacahuètes



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

Velouté d'asperges blanches des Landes, salade de pommes de terre jambon et persil

Plats

Poisson du jour, crème de petits pois, jus crustacés, légumes du moment

Cuisse de canard confite, mousseline de patates douces, légumes de saison

Dessert

Profiteroles vanille, sauce chocolat



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€