



« 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

Ile flottante petits pois, citron vert, caviar Baeri de Neuvic	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€
Morilles fraîches farcies au foie gras, glacées au jus de veau	29€

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

Pavlova déclinaison de fraises, citron, crème fouettée vanille	12€
Chou et glace à la pistache, caramel et confit d'orange	12€
Sponge cake, crémeux calamansi, glace sésame noir	12€
Crème et sablé chocolat noir, glace chocolat amer, framboises	12€



Sympa

47€

Nos entrées

Ile flottante petits pois, citron vert, caviar Baeri de Neuvic

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

Pavlova déclinaison de fraises, citron, crème fouettée vanille

Chou et glace à la pistache, caramel et confit d'orange



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

Sponge cake, crémeux calamansi, glace sésame noir

Crème et sablé chocolat noir, glace chocolat amer, framboises



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 Landaises

Plats

Maquereaux sauce aromates, risotto tomates, aubergines

Cuisse de canard confite, gratin de pommes de terre et légumes au four

Dessert

Bavarois exotique



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€