



« 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

Soupe glacée de Parmesan affiné, chipirons snackés à la persillade	19€
Veau Vitello, pickles oignons rouges, câpres	19€
Ceviche de Bar, sauce coco piquillos, patate douce violette, ananas	26€
Foie gras fumé au romarin, abricot, poivre long de Java	26€

Plats

Quenelle d'alose, sauce crustacés, légumes de printemps	26€
Suprême de volaille pochée, sauce aux fines herbes, mousseline de fèves, petits pois, carottes confites	26€
Thon rouge mariné au poivre de Sichuan, épices tandoori, riz basmati menthe et coriandre, sucrose braisée, concombres glacés	40€
Magret de canard, jus de gingembre, chutney d'oignons, pommes de terre sautées, pêche plate	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 crème framboises	12€



Sympa

47€

Nos entrées

Soupe glacée de Parmesan affiné, chipirons snackés à la persillade

Veau Vitello, pickles oignons rouges, câpres

Nos Plats

Quenelle d'alose, sauce crustacés, légumes de printemps

Suprême de volaille pochée, sauce aux fines herbes, mousseline de fèves, petits pois, carottes confites

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

Ceviche de Bar, sauce coco piquillos, patate douce violette, ananas

Foie gras fumé au romarin, abricot, poivre long de Java

Nos Plats

Thon rouge mariné au poivre de Sichuan, épices tandoori, riz basmati menthe et coriandre, sucrine braisée, concombres glacés

Magret de canard, jus de gingembre, chutney d'oignons, pommes de terre sautées, pêche plate

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Sponge cake, crémeux calamansi, glace sésame noir

Crème et sablé chocolat noir, glace crème 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

Soupe de petits pois, blanc en neige citron vert façon île flottante

Plats

Saumon, sauce aux herbes, tagliatelles et pack choï

Poitrine de poulet, sauce citron, fenouil confit, gratin de pomme de terre

Dessert

Mousse au 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€