



« 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

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

Famille Dufau, Producteur de tomates, Faugueroles (47)

Episcence, Epicerie fine, Gers (32)

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

Filets de maquereau marinés au calamansi, Guacamole, pamplemousse, sésame et wasabi	19€
Terrine de tête de veau, sauce gribiche	19€
Langoustines rôties, fenouil confit, pappardelles du Relais du Terroir, amandes torréfiées, sauce Armoricaïne	26€
Pastrami de bœuf fumé, purée de betterave, myrtilles, Grannys Smith, pickels d'oignons rouges tourbés	26€
Foie gras au gruë de cacao, confit d'oignons et pruneaux flambés à l'eau de vie de prune, sauce chocolat	26€

Plats

Ballotine de saumon farcie, sauce vineuse, mousseline de pommes de terre, olive et ail confit, poireau fondant	28€
Cassoulet aux haricots Paimpol et salaison de la Maison Duler	28€
Espadon mariné au poivre de Sichuan, épices tandoori, riz basmati menthe et coriandre, sucrose braisée, concombres glacés	40€
Filet de Pigeon rôti, jus corsé mûre, semoule de céleri rave, mousse chou rouge et mûre	40€

Desserts

Comme un fraisier, rhum, pistache	12€
Pain de gènes au pamplemousse, ganache chocolat blanc, poivre de Kâmpôt et sorbet betterave	12€
Sablé breton, pêche pochée, sorbet fromage blanc verveine, shooter rafraichissant	12€
Crèmeux chocolat Jivara, espuma gruë de cacao, glace noisette	12€



Sympa

47€

Nos entrées

Filets de maquereau marinés au calamansi, Guacamole, pamplemousse, sésame et wasabi

Terrine de tête de veau, sauce gribiche

Nos Plats

Ballotine de saumon farcie, sauce vineuse, mousseline de pommes de terre à l'olive et ail confit, poireaux fondants

Cassoulet aux haricots Paimpol et salaison de la Maison Duler

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Comme un fraisier, rhum, pistache

Pain de gênes au pamplemousse, ganache chocolat blanc, poivre de Kâmpôt et sorbet betterave



Détente

59€

Nos entrées

Pastrami de bœuf fumé, purée de betterave, myrtilles, Grannys Smith, pickles d'oignons rouges tourbés

Langoustines rôties, fenouil confit, pappardelles du Relais du Terroir, amandes torréfiées, sauce Armoricaïne

Nos Plats

Espadon mariné au poivre de Sichuan, épices tandoori, riz basmati menthe et coriandre, sucrose braisée, concombres glacés

Filet de Pigeon rôti, jus corsé mûre, semoule de céleri rave, mousse chou rouge et mûre

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Sablé breton, pêche pochée, sorbet fromage blanc verveine, shooter rafraichissant

Crèmeux chocolat Jivara, espuma grué de cacao, glace noisette



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

Crevettes rôties à la coriandre, vinaigrette aux agrumes

Plats

Lieu noir rôti, sauce aux citrons confits, écrasé de pommes de terre
Vitelotte, chou frisé

Poitrine de volaille confit aux herbes, sauce moutarde, purée de fèves,
carottes

Dessert

Riz au lait, poires, cannelle



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€