



« 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, Fauguerolles (47)

Episcence, Épicerie 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)

Guillaume Sturma, Truffes, Antonne (24)



A La Carte

Entrées

- Asperges blanches de Landes, lard de la Maison Duler, œuf confit au soja, vinaigrette montée à l'huile de noisette et fines herbes 19€
- Carottes confites aux arachides, crumble lard, sorbet curry, pesto de fanes de carottes 19€
- Carpaccio de lotte (selon arrivage), amandes, fève de tonka, salicorne et fruits de la passion 26€
- Foie gras de canard confit vanille, orange, Armagnac et déclinaison de rhubarbes 26€
- Escalope de foie frais poêlé, pommes caramélisées et flambées au calvados, jus de veau 31€

Plats

- Tourte au saumon, gingembre, raisin sec, sauce crustacée, légumes marinés 28€
- Joue de bœuf confite, sauce Bordelaise, crème céleri-rave et petits légumes glacés 28€
- Dos de cabillaud Skrei confit, patate douce, légumes à l'aigre douce, sauce coco, curry vert, citronnelle 40€
- Filet d'agneau croustillant au pesto, sauce Foyot, asperges vertes des Landes glacées, espuma de pommes de terre ratte 40€

Desserts

- Sablé breton, mousse exotique, espuma vin doux de Gascogne, glace coco 12€
- Pavlova, sorbet pomme verte, mousse Chartreuse et carpaccio kiwi 12€
- Brioche perdue, glace cannelle, chutney mandarine, chantilly liqueur Napoléon 12€
- Trilogie de fraises au gin du Grand Nez, pain de Gênes, ganache chocolat blanc, citronnelle 12€



Sympa

47€

Nos entrées

Asperges blanches de Landes, lard de la Maison Duler, œuf confit au soja, vinaigrette montée à l'huile de noisette et fines herbes

Carottes confites aux arachides, crumble lard, sorbet curry, pesto de fanes de carottes

Nos Plats

Tourte au saumon, gingembre, raisin sec, sauce crustacée, légumes marinés

Joue de bœuf confite, sauce Bordelaise, crème céleri-rave et petits légumes glacés

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Brioche perdue, glace cannelle, chutney mandarine, chantilly liqueur Napoléon

Pavlova, sorbet pomme verte, mousse Chartreuse et carpaccio kiwi



Détente

59€

Nos Entrées

Foie gras de canard confit vanille, orange, Armagnac et déclinaison de rhubarbe

Carpaccio de lotte (selon arrivage), amandes, fève de tonka, salicorne et fruits de la passion

Nos Plats

Dos de cabillaud Skrei confit, patate douce, légumes à l'aigre douce, sauce coco, curry vert, citronnelle

Filet d'agneau croustillant au pesto, sauce Foyot, asperges vertes des Landes glacées, espuma de pommes de terre ratte

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Sablé breton, mousse exotique, espuma vin doux de Gascogne, glace coco

Trilogie de fraises au gin du Grand Nez, pain de Gênes, ganache chocolat blanc, citronnelle



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

Gambas rôties, agrumes et coriandre

Plats

Pêche du jour, sauce aux fines herbes, lentilles et légumes de printemps

Navarin d'agneau, légumes du marché

Dessert

Soupe de fraises, glace pistache



Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite