



« 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, Salaisons, Lendou-en-Quercy (46)

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

La Terrade, Producteur d'asperges, Escalens (40)

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)

A La Carte



Entrées

Déclinaison de courges, fromage de chèvre frais	22€
Pied de porc croustillant, panais brûlé, condiment fumé, châtaigne	22€
Ceviche dorade royale, sauce leche de tigre, patate douce, ananas	26€
Crudo de Saint Jacques, lard vieux, œufs de hareng, wasabi et citron (selon arrivage)	30€

Plats

Bar gratiné beurre noix de pecan et livèche, déclinaison de céleri	32€
Onglet de bœuf aux cinq poivres, choux rouge aigre doux, lentilles, topinambour	34€
Agneau des truffières confit au curcuma, crème pois chiche, légumes glacés, jus citron noir	42€

Desserts

Religieuse crème Diplomate tonka, caramel yuzu, sorbet mangue	12€
Crème citron, meringue, sorbet basilic	12€
Sabayon chocolat, café caramel, crème anglaise café, glace Cassagnac	12€
Tout autour du pomelos : financier aux zestes, zistes confits, ganache chocolat blanc, glace Earl Grey	16€
Chariot de fromages affinés	Tarif selon quantité



Le Menu

49€

Nos entrées

Déclinaison de courges, fromage de chèvre frais

Pied de porc croustillant, panais brûlé, condiment fumé, châtaigne

Ceviche dorade royale, sauce leche de tigre, patate douce, ananas

Crudo de Saint Jacques, lard vieux, œufs de hareng, wasabi
et citron (selon arrivage) +8€

Nos Plats

Bar gratiné beurre noix de pecan et livèche, déclinaison de céleri

Onglet de bœuf aux cinq poivres, choux rouge aigre doux, lentilles,
topinambour

Agneau des truffières confit au curcuma, crème pois chiche, légumes
glacés, jus citron noir (+12€)

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Religieuse crème Diplomate tonka, caramel yuzu, sorbet mangue

Crème citron, meringue, sorbet basilic

sabayon chocolat, café caramel, crème anglaise café, glace
Cassagnac

Tout autour du pomelos : financier aux zestes, zistes confits, ganache
chocolat blanc, glace Earl Grey (+4€)



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 de champignons, crème truffée

Plats

Palerons de bœuf, riz basmati coriandre, légumes du moment

Escalope de truite, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, sauce vadouvan, carottes, chou-fleur et courgettes

Dessert

Crème brûlée cannelle orange



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€