



« 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€
Pastrami de bœuf bazadais, betteraves fumées, myrtilles, granny Smith	22€
Ceviche dorade royale, sauce leche de tigre, patate douce, ananas	26€
Foie frais de canard poêlé, poire, pistache, safran	28€

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

Pastrami de bœuf bazadais, betteraves fumées, myrtilles, granny smith

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

Foie frais de canard poêlé, poire, pistache, safran (+6€)

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 potimarron, effiloché de canette

Plats

Joue de porc confit citronnelle, gingembre, riz basmati coriandre,
légumes du moment

Dorade sébaste, vinaigrette câpres et citron, chou-fleur, pommes de
terre grenaille

Dessert

Entremet mousse chocolat et 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€