



"The art of gastronomy is the ability to use food to create happiness."

– Theodore Zeldin

Dear Customers,

The entire team at La Vieille Auberge

is delighted to serve you our seasonal dishes.

We wish you an enjoyable culinary experience.

Etienne, Matthijs, Titouan



# Our Menu 49€

## Starters

---

Assortment of squash, fresh goat cheese

Crispy pork trotter, burned parsnip, chestnut

Sea bream ceviche, leche de tigre sauce, sweet potato, pineapple

Scallop crudo, aged bacon, herring roe, wasabi and lemon, (depending on availability) +8€

## Main Courses

---

Gratinated sea bass with pecan butter and lovage, variations of celery

Beef onglet with five peppers, sweet and sour red cabbage, lentils, Jerusalem artichoke

Slow-cooked lamb from the truffle fields with turmeric, chickpea cream, glazed vegetables and black lemon jus + (14€)

## Desserts

---

Puff pastry with Tonka cream, yuzu caramel, mango sorbet

Chocolate, coffee and caramel sabayon, coffee crème anglaise, Cassagnac ice cream

All About Pomelo: citrus financier, candied peel, white chocolate ganache, Earl Grey ice cream

Popcorn, dark chocolate, salted butter caramel (+4€)



# A La Carte

## Starters

---

Assortment of squash, fresh goat cheese	22€
Crispy pork trotter, burned parsnip, chestnut	22€
Sea bream ceviche, leche de tigre sauce, sweet potato, pineapple	26€
Scallop crudo, aged bacon, herring roe, wasabi and lemon, depending on availability	30€

## Main Courses

---

Gratinated sea bass with pecan butter and lovage, variations of celery.	32€
Beef onglet with five peppers, sweet and sour red cabbage, lentils, Jerusalem artichoke	34€
Slow-cooked lamb from the truffle fields with turmeric, chickpea cream, glazed vegetables and black lemon jus	44€

## Desserts

---

Lemon cream with meringue, basil sorbet	12€
Schokoladen Karamel-Sabayon, Kaffee-Crème-Anglaise, Cassagnac-Eis	12€
All About Pomelo: citrus financier, candied peel, white chocolate ganache, Earl Grey ice cream	12€
Popcorn, dark chocolate, salted butter caramel	16€
Selection of Aged Cheeses	Price according to quantity



# Little gourmand menu

---

(Up to 12 years old)

15€

20€

Main + dessert

Starter + Main + dessert

Reduced portion of most of the adult menu choices

(For very small children) 12€

A meat or fish choice with seasonal vegetables

+ two scoops of ice cream



# Unser Menü 49€

## Vorspeisen

---

Variation von Kürbissen, frischer Ziegenkäse

Knusprige Schweinshaxe, gebrannter Pastinak, geräuchertes Gewürz, Esskastanie

Goldbrassen-Ceviche, Leche-de-Tigre-Sauce, Süßkartoffel, Ananas

Jakobsmuscheln Crudo, gereifter Speck, Heringsrogen, Wasabi und Zitrone, je nach Verfügbarkeit (+8 €)

## Hauptgerichte

---

Überbackener Wolfsbarsch mit Pekannussbutter und Liebstöckel, Variationen von Sellerie

Rinderlappen mit fünf Pfeffersorten, süß-saurer Rotkohl, Linsen, Topinambur

Geschmortes Trüffelamm mit Kurkuma, Kichererbsencreme, glasiertem Gemüse und schwarzem Zitronensaft sauce (+14€)

## Desserts

---

Windbeutel mit Diplomatencreme aus Tonkabohne, Yuzu-Karamell, Mangosorbet

Schokoladen Karamel-Sabayon, Kaffee-Crème-Anglaise, Cassagnac-Eis

Mandel-Financier mit Pomelo Zesten, kandierte Albedo-Streifen, weiße Schokoladen-Ganache, Earl-Grey-Eis

Popcorn, dunkle Schokolade, gesalzene Butterkaramell (+4€)



# À la Carte

## Vorspeisen

---

Variation von Kürbissen, frischer Ziegenkäse	22€
Knusprige Schweinshaxe, gebrannter Pastinak, geräuchertes Gewürz, Esskastanie	22€
Goldbrassen-Ceviche, Leche-de-Tigre-Sauce, Süßkartoffel, Ananas	26€
Jakobsmuscheln Crudo, gereifter Speck, Heringsrogen, Wasabi und Zitrone, je nach Verfügbarkeit	30€

## Hauptgerichte

---

Überbackener Wolfsbarsch mit Pekannussbutter und Liebstöckel, Variationen von Sellerie	32€
Rinderlappen mit fünf Pfeffersorten, süß-saurer Rotkohl, Linsen, Topinambur	34€
Geschmortes Trüffelamm mit Kurkuma, Kichererbsencreme, glasiertem Gemüse und schwarzem Zitronensaft sauce	44€

## Desserts

---

Windbeutel mit Tonkabohne creme , Yuzu-Karamell, Mangosorbet	12€
Schokoladen kaffee un Karamel-Sabayon, Kaffee-Crème-Anglaise, Cassagnac-Eis	12€
Mandel-Financier mit Zesten, kandierte Albedo-Streifen, weiße Schokoladen-Ganache, Earl-Grey-Eis	12€
Popcorn, dunkle Schokolade, gesalzene Butterkaramell	16€



# Kleines Feinschmeckermenü

---

(Für Kinder bis zu 12 Jahren)

Kleine Portionen der meisten Gerichte aus dem Erwachsenenmenü

Hauptgang + Dessert 17€

Vorspeise + Hauptgang + Dessert 20€

Für sehr kleine Kinder 12€

Eine Fleisch- oder Fischoption mit saisonalem Gemüse

Zwei Kugeln Eis