



« 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, Agneaux, Lendou-en-Quercy (46)

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

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)

Gersafran, Producteur de safran, Gondrin (32)



A La Carte

Entrées

Poireaux vinaigrette, œuf croustillant, noix	22€
Tarte fine andouille de Guémené, fondue d'oignons, moutarde	24€
Gravelax de maigre, betterave, orange, poivre de Kampot	26€
Rouleau de printemps au homard breton, fruit de la passion, bouillon thaï	32€

Plats

Cabillaud, légumes de saison, sauce aux fines herbes citronnées, œufs de hareng fumé	32€
Côtelettes de porcelet au piment d'Espelette, choux, haricot Paimpol sauce Piccalilli	34€
Ris de veau rôtis au beurre, sauce périgourdine, légumes de saison	50€

Desserts

Poire, sirop d'érable, noix de macadamia	12€
Pavlova kiwi, ananas, thé matcha	12€
Pop-corn, chocolat noir, caramel beurre salé	12€
Biscuit madeleine passion, namelaka chocolat noir	16€
Chariot de fromages affinés	Tarif selon quantité



Le Menu

49€

Nos entrées

Poireaux vinaigrette, œuf croustillant, noix

Tarte fine andouille de Guémené, fondue d'oignons, moutarde

Gravelax de maigre, betterave, orange, poivre de Kampot

Rouleau de printemps au homard breton, fruit de la passion, bouillon thaï
(+12€)

Nos Plats

Cabillaud, légumes de saison, sauce aux fines herbes citronnées, œufs de hareng fumé

Côtelettes de porcelet au piment d'Espelette, choux, haricot Paimpol sauce Piccalilli

Ris de veau rôtis au beurre, sauce périgourdine, légumes de saison (+20€)

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Poire, sirop d'érable, noix de macadamia

Pavlova kiwi, ananas, thé matcha

Pop-corn, chocolat noir, caramel beurre salé

Biscuit madeleine passion, Namelaka chocolat noir (+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 chou vert, mousse de chèvre

Plats

Blanc de volaille, sauce aux fines herbes, espuma de pommes de terre, butternut

Dorade sébaste rôtie, sauce citron et câpres, mousseline de céleri, chou rouge

Dessert

Brownie chocolat, crème anglaise café



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€