« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture

pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

LA
Vieille Auberge

depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

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.

depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

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)

Please scan here for the English menu

depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

A La Carte

Entrées

Carpaccio de langue de veau (cuit), mousse de chèvre frais, sauce aromates 19€

Ile flottante petits pois, coulis d'estragon, œufs de harengs 19€

Chipirons à la persillade, soupe glacée de parmesan, gel piquillos 26€

Terrine de foie gras confit à la ventrèche, chutney figues sirop floc rouge et balsamique 26€

Escalope de foie frais de canard poêlé, pommes caramélisées, jus corsé aux calvados 31€

Plats

Raviole de légumes, burrata di bufala, nage d'herbes aromatiques 28€

Joue de porc laquée gingembre, citronnelle, mousseline de pommes de terre au pamplemousse, salade de tomates à l'ancienne 28€

Merlu rôti au chorizo ibérique, épeautre façon paëlla 32€

Magret de canard à la cardamome, coulis mangue, café, rougail de légumes et abricots 36€

Desserts

Pêche pochée, coulis fruit rouge, glace verveine 12€

Macaron chocolat, ganache caramel beurre salé, glace au safran et gel piment d'Espelette 12€

Tarte citron meringuée, sorbet citron basilic 12€

Éclair crème diplomate mûre, glace vanille 12€

Please scan here for the English menu

depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

Sympa

47€

Nos entrées

Ile flottante petits pois, coulis d'estragon, œufs de harengs

Carpaccio de langue de veau (cuit), mousse de chèvre frais, sauce aromates

Nos Plats

Raviole de légumes, burrata di bufala, nage d'herbes aromatiques

Joue de porc laquée gingembre, citronnelle, mousseline de pommes de terre au pamplemousse, salade de tomates à l'ancienne

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Tarte citron meringuée, sorbet citron basilic

Éclair crème diplomate mûre, glace vanille

Please scan here for the English menu

depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

Détente

59€

Nos Entrées

Terrine de foie gras confit à la ventrèche, chutney figues sirop floc rouge et balsamique

Chipirons à la persillade, soupe glacée de parmesan, gel piquillos

Nos Plats

Merlu rôti au chorizo ibérique, épeautre façon paëlla

Magret de canard à la cardamome, coulis mangue, café, rougail de légumes et abricots

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Macaron chocolat, ganache caramel beurre salé, glace au safran et gel piment d'Espelette

Pêche pochée, coulis fruits rouges, glace verveine

Please scan here for the English menu

depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€ Plat + dessert

20€ Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite

Please scan here for the English menu

depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

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

Gaspacho de tomates, sorbet moutarde, coulis d'estragon

Plats

Saumon poché, sauce oseille, épinard et crème de polenta

Poitrine de volaille aux herbes, endives braisées, jus au poivre de sichuan

Dessert

Profiteroles, chantilly, glace coco, coulis fruits rouges