

« 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)



depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

A La Carte

Entrées

Asperges blanches de Landes, lard de la Maison Duler, œuf confit au soja, vinaigrette montée à l'huile de noisette et fines herbes	19€
Soupe de concombres au gin du Grand Nez (Nérac), fêta, œufs de hareng, pommes Granny Smith	19€
Ceviche de Dorade, leche de tigre, ananas et patate douce	26€
Foie gras de canard confit, chutney de fenouil au Ricard, groseille et poivre de Sichuan	26€
Escalope de foie frais de canard poêlé, jus corsé aux fruits rouges	31€

Plats

Crevettes bleues de Nouvelle Calédonie rôties, risotto au bouillon de crustacé, légumes printaniers	28€
Épaule de porc Gascon confite au combawa et curry, blini de pois chiche et légumes grillés	28€
Filet de maigre rôtie, sauce vierge, légumes verts de saison	40€
Selle d'agneau croustillant au pesto, sauce Foyot, asperges vertes des Landes glacées, espuma de pommes de terre ratte	40€

Desserts

Mousse chocolat noir, biscuit succès noisette, crème diplomate et croustillant praliné, sorbet framboise	12€
Sablé breton, crèmeux vanille, gel mûre, sorbet citron vert	12€
Ile flottante, crème anglaise aux fruits exotiques, vinaigrette wasabi	12€
Trilogie de fraises au gin du Grand Nez, pain de Gênes, ganache chocolat blanc, citronnelle	12€



depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

Sympa

47€

Nos entrées

Asperges blanches de Landes, lard de la Maison Duler, œuf confit au soja, vinaigrette montée à l'huile de noisette et fines herbes

Soupe de concombres au gin du Grand Nez (Nérac), fêta, œufs de hareng, pommes Granny Smith

Nos Plats

Crevettes bleues de Nouvelle Calédonie rôties, risotto au bouillon de crustacé, légumes printaniers

Épaule de porc Gascon confite au combawa et curry, blini de pois chiche et légumes grillés

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Ile flottante, crème anglaise aux fruits exotiques, vinaigrette wasabi

Sablé breton, crémeux vanille, gel mûre, sorbet citron vert



depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

Détente

59€

Nos Entrées

Foie gras de canard confit, chutney de fenouil au Ricard, groseille et poivre de Sichuan

Ceviche de Dorade, leche de tigre, ananas et patate douce

Nos Plats

Filet de maigre rôti, sauce vierge, légumes verts de saison

Selle d'agneau croustillant au pesto, sauce Foyot, asperges vertes des Landes glacées, espuma de pommes de terre ratte

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Mousse chocolat noir, biscuit succès noisette, crème diplomate et croustillant praliné, sorbet framboise

Trilogie de fraises au gin du Grand Nez, pain de Gênes, ganache chocolat blanc, citronnelle



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

Crèmeux de pommes de terre, vinaigrette verveine, salade croquante, agrumes

Plats

Saumon grillé, crème d'épinards et cresson, polenta

Blanquette de sot l'y laisse de dinde, légumes de saison, tagliatelles

Dessert

Profiteroles, sauce chocolat, glace du jour



depuis 1852

CASTELJALOUX (47)

Menu Petit Gourmand

(Jusqu'à 12 ans)

17€

20€

Plat + dessert

Entrée + Plat + dessert

Choix dans la carte en portion réduite