

« 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.



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

Effiloché de canard confit, espuma de pommes de terre Ratte, noisettes	19€
Velouté de maïs soufflé au calamansi, tartelette à l'estragon	19€
Gravelax de saumon, tartare betteraves, pommes, raifort	26€
Foie gras confit au cacao, compotée d'orange, potimarron et gingembre, meringue balsamique, sirop cacao	26€
Escalope de foie frais de canard poêlé, pommes caramélisées, jus corsé aux calvados	31€

Plats

Poireaux confit, sauce mornay au Templais Fleuron, truffe, pommes de terre Vitelotte	28€
Longe de porc fermier et son jus fumé, haricots Paimpol, mousseline de butternut, potimarrons rôtis	28€
Dos de lieu jaune rôti, sauce citron, œufs de hareng, choux pakchoï, blinis de pommes de terre, gels crustacés	32€
Tourte de ris de veau, sauce forestière, réduction de porto	32€

Desserts

Pain d'épices, crème de marrons, gel et sorbet cassis	12€
Brownie chocolat noir, compoté de banane, fève de tonka, glace vanille	12€
Baba au rhum, gel citron vert, basilic, glace rhum, raisins	12€
Tuile aux bombons Berlingo, mousse passion, granité au gin	12€

Please scan here for the English menu





depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

Sympa

47€

Nos entrées

Velouté de maïs soufflé au calamansi, tartelette à l'estragon

Effiloché de canard confit, espuma de pommes de terre Ratte, noisettes

Nos Plats

Poireaux confit, sauce mornay au Templais Fleuron, truffe, écrasé de pommes de terre Vitelotte

Longe de porc fermier et son jus fumé, haricots Paimpol, mousseline de butternut, potimarrons rôtis

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Baba au rhum, gel citron vert, basilic, glace rhum, raisins

Tuile aux bonbons Berlingo, mousse passion, granité au gin

Please scan here for the English menu





depuis 1852
CASTELJALOUX (47)

Détente

59€

Nos Entrées

Foie gras confit au cacao, compotée d'orange, potimarron et gingembre, meringue balsamique sirop cacao

Gravelax de saumon, tartare betteraves, pommes, raifort

Nos Plats

Dos de lieu jaune rôti, sauce citron, œufs de hareng, choux pakchoï, blinis de pommes de terre, gels crustacés

Tourte de ris de veau, sauce forestière, réduction de porto

Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

Brownie chocolat noir, compoté de banane, fève de tonka, glace vanille

Pain d'épices, crème de marrons, gel et sorbet cassis

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

Oeuf parfait, crème d'artichauts

Plats

Saumon poché, sauce cresson, polenta, épinards

Sauté de bœuf au poivre, pommes de terre sarladaises, haricots
verts

Dessert

Tarte citron meringuée, sorbet citron