

« 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, Fauguierolles (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, chips de carottes, 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, jus corsé aux fruits rouges	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 de vigne pochée, coulis cerises, 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, chips de carottes, 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

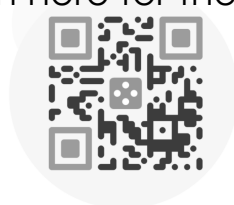
Notre chariot de fromages affinés (+12€)

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

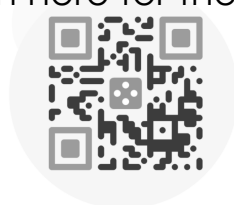
Notre chariot de fromages affinés (+12€)

Nos Desserts

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

Pêche de vigne pochée, coulis cerises, 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

Tartare de thon rouge, guacamole, sauce « leche de tigre »

Plats

Pêche du jour, compoté, compotée d'oignons, champignons
et sarriette

Poitrine de volaille pochée, espuma de pommes de terre, pack
choi à l'aigre douce, sauce tandoori

Dessert

Sablé breton