

A handwritten signature in grey ink, appearing to read "Etienne, Matthijs, Titouan".

« 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

---

**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, Cocomont (47)

**Domaine Bois Beaulieu**, Vigneron, Cocomont (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)



# A La Carte

## Entrées

---

Filet de caille confit, velouté de lentilles du Puy au foie gras, garniture forestière, armagnac	19€
Œuf parfait, mousseline de panais, émulsion café, cardamone et agrumes	19€
Millefeuilles de saumon gravlax, crème raifort, vinaigrette miel moutarde et citron noir	26€
Pâté de canard en croute, chutney oignons pruneaux armagnac, pickles oignons rouges tourbé	26€
Escalope de foie frais poêlé, pommes caramélisées et flambées au calvados, jus de veau	31€

## Plats

---

Effiloché d'ailes de raie, brunoise de légumes au safran, écrasé de pommes de terre aux capres, jus de veau beurre noisette	28€
Faux filet de bœuf Aubrac gratiné au beurre viennois, crème de céleri rave, ail et échalote confits	28€
Noix de Saint-Jacques, ventrèche de porc grillée, crémeux carotte fleur d'oranger et épices douces, gaufre curcuma, endive glacée au beurre d'orange	40€
Ris de veau sauce périgourdines, légumes à l'ancienne	40€

## Desserts

---

Sablé breton, mousse exotique, espuma vin doux de Gascogne, glace coco	12€
Pavlova, sorbet pomme verte, mousse Chartreuse et carpaccio kiwi	12€
Brioche perdu, glace cannelle, chutney mandarine, chantilly liqueur Napoléon	12€
Soufflé chocolat, glace chocolat et truffe, crème anglaise	12€



# Sympa

47€

---

## Nos entrées

Filet de caille confit, velouté de lentilles du Puy au foie gras, garniture forestière, armagnac

Œuf parfait, mousseline de panais, émulsion café, cardamone et agrumes

---

## Nos Plats

Effiloché d'ailes de raie, brounoise de légumes au safran, écrasé de pommes de terre aux capres, jus de veau beurre noisette

Faux filet de bœuf Aubrac gratiné au beurre viennois, crème de céleri rave, ail et échalote confits

---

Notre chariot de fromages affinés      (+12€)

---

## Nos Desserts

Brioche perdu, glace cannelle, chutney mandarine, chantilly liqueur Napoléon

Pavlova, sorbet pomme verte, mousse Chartreuse et carpaccio kiwi



# Détente

59€

---

## Nos Entrées

Pâté de canard en croute, chutney oignons pruneaux armagnac, pickles oignons rouges tourbé

Millefeuilles de saumon gravlax, crème raifort, vinaigrette miel moutarde et citron noir

---

## Nos Plats

Noix de Saint-Jacques, ventrèche de porc grillée, crémeux carotte fleur d'oranger et épices douces, gaufre curcuma, endive glacée au beurre d'orange

Ris de veau sauce périgourdines, légumes à l'ancienne

Notre chariot de fromages affinés      (+12€)

---

---

## Nos Desserts

Sablé breton, mousse exotique, espuma vin doux de Gascogne, glace coco

Soufflé chocolat, glace chocolat et truffe, crème anglaise



# 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

Soupe coco, crevettes rôties, gingembre

---

## Plats

Pêche du jour, sauce vadouvan, quinoa, chiffonnade de chou glacé

Coquelet citron et curcuma, polenta et tombée d'épinards

---

## Dessert

Entremet chocolat blanc, framboise, passion



# 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€