





DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN




Hiver

**NOS 3 ENGAGEMENTS
AVEC NOTRE ÉQUIPE**

 80% de nos ingrédients
proviennent de - de 150 km
aux alentours.

 Les produits sont servis
simplement, cuisinés avec
amour par notre brigade.

 Toutes nos suggestions sont
testées et validées par
l'équipe de la Villa. Nous
connaissons l'origine de
tous nos produits.

#lavieseren
@villaserenhossegor





de 12h à 14h30

POUR SAVOURER...

Houmous de pois chiches landais 14,00€
Condiments d'Automne / Herbes fraîches / Pain Naan toasté

Rillettes de poisson 13,00€
Curry vert / Maïs croquant

Jambon bellota ibérique 25,00€
Pain grillé à l'ail / Tomate

Velouté du moment 11,00€
Fromage frais fermier / Noix

Oeufs mimosa 14,00€
Truite fumée / Oeufs de truite / Feuille de moutarde

Frites maison 7,00€
Mayonnaise à l'ail noir

Formule du jour :

Entrée + plat

+ pâtisserie du jour

+ 1 jus détox

28€

Formule express :

Velouté du moment

+ un croque/salade

18€

POUR DÉGUSTER...

Le plat du jour de la Villa 17€
Sur ardoise

Bun's au porc Kintoa effiloché cuit douze heures 19,00€
Frisée / Tomates confites / Mayonnaise moutarde à l'ancienne

Poisson du jour du port 25,00€
Pressé de céleri / Hollandaise livèche / Brunoise de céleri

Légumes rôtis 16,00€
Légumes racines / Sablé noisette / Mayonnaise miso

POUR SUBLIMER...

Les douceurs sucrées 9,00€
Succombez aux créations du jour !

POUR LES PETITS...

Magret de canard des Landes ou poisson du jour 15,00€
Frites maison ou légumes

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC



de 19h à 22h

POUR SAVOURER...

Houmous de pois chiches landais 14,00€
Condiments d'Automne / Herbes fraîches / Pain Naan toasté

Rillettes de poisson 13,00€
Curry vert / Maïs croquant

6 huîtres Marenne Oléron 11,00€
Agrumes confits / Lait fermenté

Jambon bellota ibérique 25,00€
Pain grillé à l'ail / Tomate

Nems de légumes 14,00€
Légumes croquants et confits / Sauces sucré & salé

Velouté du moment 11,00€
Fromage frais fermier / Noix

Autour du fromage de chèvre 16,00€
Chèvre frais fumé au thym / Mousse de chèvre / Chèvre affiné / Pommes / Roquette

Frites maison 7,00€
Mayonnaise à l'ail noir

Oeufs mimosa 14,00€
Truite fumé / Oeufs de truite / Feuille de moutarde

Carpaccio de bar 20,00€
Crème acidulée / Ail noir / Grenade / Kumquat

POUR DÉGUSTER...

Soba et bouillon champignons 18,00€ +6€ sup lard gascon
Soba de sarrasin / Légumes croquants / Huile citron

Bun's au porc Kintoa effiloché cuit douze heures 19,00€
Frisée / Tomates confites / Mayonnaise moutarde à l'ancienne

Poisson du Port 25,00€
Pressé de céleri / Hollandaise livèche / Brunoise de céleri

Légumes rôtis 16,00€
Légumes racines / Sablé noisette / Mayonnaise miso

POUR SUBLIMER...

Les douceurs sucrées 9,00€
Succombez aux créations du jour !

POUR LES PETITS...

Magret de canard des Landes ou poisson du jour 15,00€
Frites maison ou légumes

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Adressez-vous à notre équipe pour plus d'informations.

Prix nets TTC

