



DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



Septembre

NOS 3 ENGAGEMENTS
AVEC NOTRE ÉQUIPE

- 80% de nos ingrédients proviennent de - de 150 km aux alentours, nous connaissons l'origine de tous nos produits.
- Les produits sont servis simplement, cuisinés avec amour par notre brigade.
- Toutes nos suggestions sont testées et validées par l'équipe de la Villa.

#lavieseren
@villaserenhossegor





Nos producteurs & fournisseurs partenaires

Fromagerie Baptiste, Soorts-Hossegor, *Fromages*

Port de pêche de Capbreton, *Poissons frais*

Ferme Pouchucq, Angresse, *Volailles et cochons*

Le Helder, Anglet, *Charcuteries*

Les délices de St Orens, Cauna, *Canard*

Coopérative Axuria, Chéraute, *producteurs de viande*

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, *Pains et Pastis*

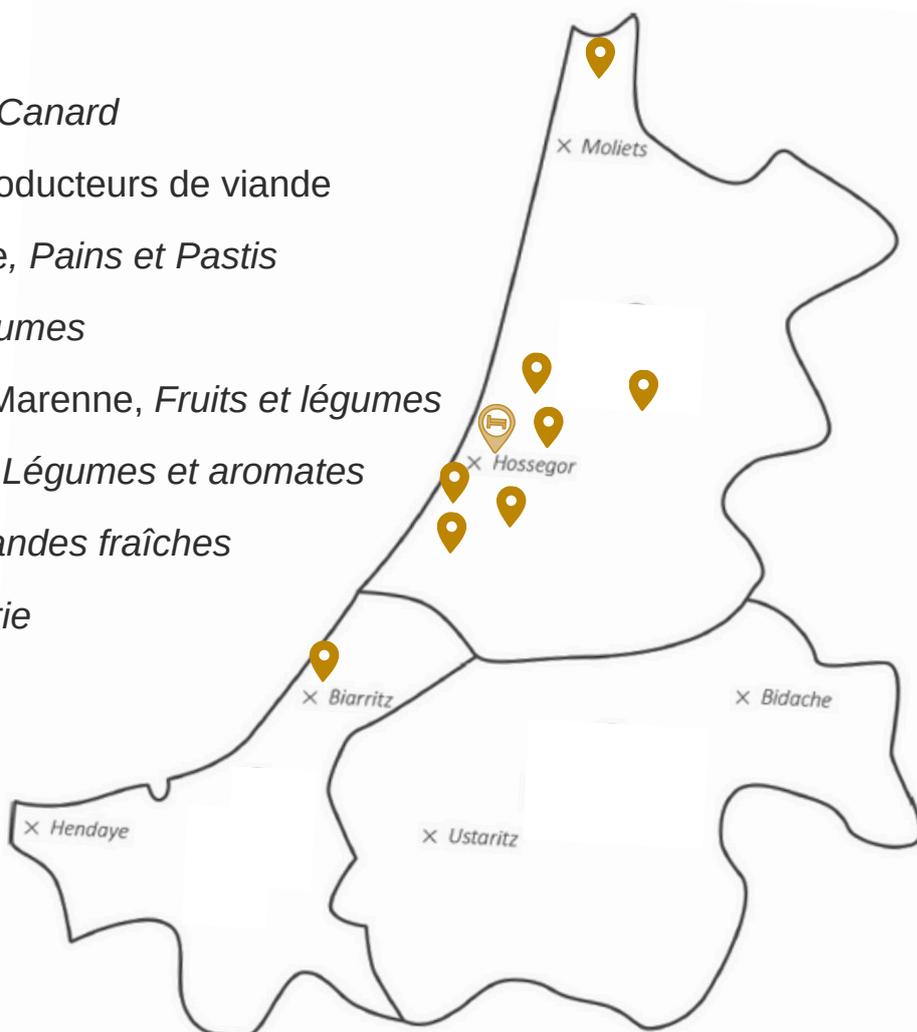
Villenave, Angresse, *Fruits et légumes*

Maison Hilotte, Saint Geours de Marenne, *Fruits et légumes*

Vallée des deux sources, Verlus, *Légumes et aromates*

Coopérative Belaun, Aldudes, *Viandes fraîches*

ID-Chef, Soorts Hossegor, *Épicerie*



Septembre

Partage o pas ...

- **TERRINE DE FOIE GRAS
LANDAIS MI CUIT & FIGUES 18€**

Vin : Clos Regain, AOP Jurançon 2020 6€
Petit manseng. Vin blanc moelleux délicat.

- **TRUITE DU FUMOIR D'ANGRESSE & POLLEN 18€**

Vin : Domaine de l'Echelette AOC Maçon-Cruzille 8€
100% chardonnay avec beaucoup de fraîcheur et de fruit.

- **JAMBON KINTOA & GUINDILLAS 21€**

Vin : Domaine Verquière IGP Côtes du Rhône 8€
Grenache et Syrah, rond et gourmand avec de la fraîcheur.

- **CROQUETTE DE MAÏS & OSSAU IRATY 12€**

Vin : Domaine Coume del Mas "Folio" Collioure 2022 8€
Grenache gris et blanc. Solaire, ample et généreux.

- **FROMAGES DE CHEZ BAPTISTE 16€**

Domaine Borda Xuria AOP Irouléguy 2021 9€
Cabernet franc et tannat, ample, dense et équilibré.



VILLA SEREN

HOSSEGOR

« Ici notre engagement guide nos choix »

Septembre

ENTRÉES

- **RAVIOLE - POULET - COURGE 14€**

Vin : Domaine Coume del Mas "Folio" Collioure 2022 8€
Grenache gris et blanc. Solaire, ample et généreux.

Cocktail : vodka, roquette et combawa 9€

- **GRAVELAX DE BŒUF & MOELLE - TOMATE - MAYO TOURBÉE
15€**

Vin : Domaine Borda Xuria AOP Irouléguay 2021 9€
Cabernet franc et tannat, ample, dense et équilibré.

Cocktail : vodka, roquette et combawa 9€

- **COUTEAUX - POIREAU - POIRE 16€**

Vin : Domaine du Clos Naudin Philippe Foreau AOP Vouvray 2021 9€
100% chenin, fraîcheur, vivacité et minéralité

Cocktail : rhum, poire et sirop épicé maison 9€



« Ici notre engagement guide nos choix »

Septembre

PLATS

- **BAR SAUVAGE - MOULES FUMÉES - TOMATE 28€**

Vin : Domaine de l'Echelette AOC Maçon-Cruzille 8€
100% chardonnay avec beaucoup de fraîcheur et de fruit.

Cocktail : rhum, poire et sirop épicé maison 9€

- **BAVETTE - POLENTA - SAUCE BARBECUE 26€**

Vin : Domaine Dompierre Médoc 8€
Cabernet sauvignon, équilibré avec des tanins savoureux.

Cocktail : Armagnac, estragon et raisin 9€

- **BLETTE - CHÈVRE FRAIS - SHIITAKÉ 22€**

Vin : Mas Lou "Amboro" IGP Côtes de Thongues 2022 7€
Cinsault et grenache. Frais, convivial et fruité.

Cocktail : Armagnac, estragon et raisin 9€

Desserts

- **RIZ AU LAIT - CROISSANT - SARRASIN 9€**

Vin : champagne De Lozey 12€

- **CHOCOLAT - CUCURBITACÉE - MERINGUE 12€**

Digestif : overaged malt whisky Michel Couvreur 12€



VILLA SEREN
HOSSEGOR

« Ici notre engagement guide nos choix »