



DÉCOUVREZ
LA CARTE
ÉPHÉMÈRE &
ENGAGÉE
DE LA VILLA
SEREN



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*

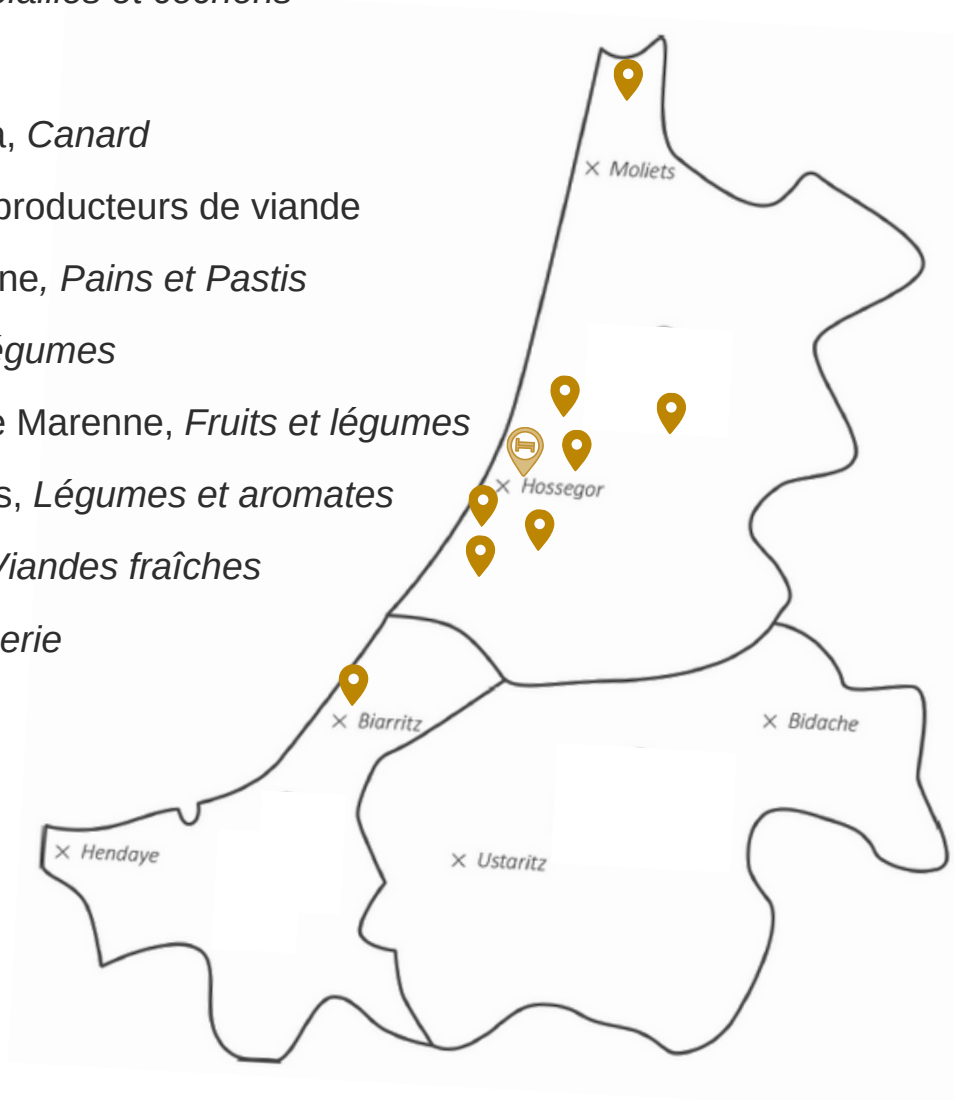
Villenave, Angresse, *Fruits et légumes*

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*



Carte du déjeuner

(hors mardi et mercredi)

Entrées

- Le velouté du moment
- Assiette de charcuterie
 - L'oeuf du jour

Plats

- Salade César
(version végétarienne avec croquette de maïs
& Ossau-Iraty)
- Croque Monsieur jambon blanc et gouda truffé
Mesclun de salade

Desserts

- Mousse au chocolat
- Gourmandises du jour

Formules

- Entrée + plat / Plat + dessert 19€
 - Entrée + plat + dessert 23€



« Ici notre engagement guide nos choix »

Carte du dîner

(hors mardi et mercredi)

Partage o pas ...

- TERRINE DE FOIE GRAS LANDAIS
MI-CUIT & ARMAGNAC 18€
- JAMBON KINTOA & GUINDILLAS 21€
- CROQUETTE DE MAÏS & OSSAU-IRATY 12€
- FROMAGES DE CHEZ BAPTISTE 16€
- POULPE GRILLÉ, CRÈME D'AIL CONFIT & SAFRAN 18€
- BUTTERNUT RÔTI AU MIEL DE BRUYÈRE
CRUMBLE DE NOISETTES 16€
- BRUSCHETTA - TRUITE FUMÉE D'ANGRESSE
SAUCE TARTARE 22€
- RILLETTE DE LA MER 12€
- CHICKEN TENDERS, SAUCE PICCALILLI 14€
- HOT-DOG DE PIED DE COCHON CRISPY
& GRIBICHE 16€
- OEUF 64°, DASHI MONTÉ AU BEURRE
SHIITAKÉ FLAMBÉ (+ FOIS GRAS 4€) 14€



VILLA SEREN
HOSSEGOR

« Ici notre engagement guide nos choix »

Plats

- JOUE DE BOEUF "AXURIA" AU CIDRE
& GNOCCHIS MAISON 26€

Vin : Domaine des Terres Dorées J-P Brun AOP Moulin à vent 2021 8,00€
100% gamay. Voluptueux, chaud

- PÊCHE DU JOUR 26€

Vin : Chateau de Respide AOC Graves 2024 7,00€
Sauvignon et sémillon, vif et frais

- RISOTTO DES SOUS BOIS 22€

Vin : Domaine Borda Xuria AOP Irouléguy 2020 9,00€
Gros et petit manseng. Energique, ample et généreux

Desserts

- FROMAGES DE CHEZ BAPTISTE 16€

- LE CHOCOLAT 9€

- LA POIRE POCHÉE 12€



« Ici notre engagement guide nos choix »

Carte du mardi et du mercredi

Salés

- TERRINE DE FOIE GRAS LANDAIS
MI-CUIT & ARMAGNAC 18€
- TRUITE DU FUMOIR D'ANGRESSE 18€
- JAMBON KINTOA & GUINDILLAS 21€
- CROQUETTE DE MAÏS & OSSAU-IRATY 12€
- FROMAGES DE CHEZ BAPTISTE 16€
- RILLETTE DE LA MER 12€
- VELOUTÉ DU MOMENT 8€
- SALADE CÉSAR
(VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC CROQUETTE DE MAÏS & OSSAU-IRATY) 16€

Sucrés

- MOUSSE AU CHOCOLAT 9€
- GOURMANDISES DU JOUR 9€



« Ici notre engagement guide nos choix »