



*Découvrez la carte éphémère
& engagée de la Villa Seren*

NOS 3 ENGAGEMENTS AVEC NOTRE ÉQUIPE



80% de nos ingrédients proviennent de moins 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

Les délices de St Orens, Cauna, Canard

Maison Hilotte, Saint Geours de Marenne, Fruits et légumes

Vallée des deux sources, Verlus, Légumes et aromates

Coopérative Belaun, Aldudes, Viandes fraîches

Coopérative Axuria, Chéraute, producteurs de viande

La Mitchuterie, Bénesse-Marenne, Pains et Pastis

Ferme Dublanc, Magescq, Volailles

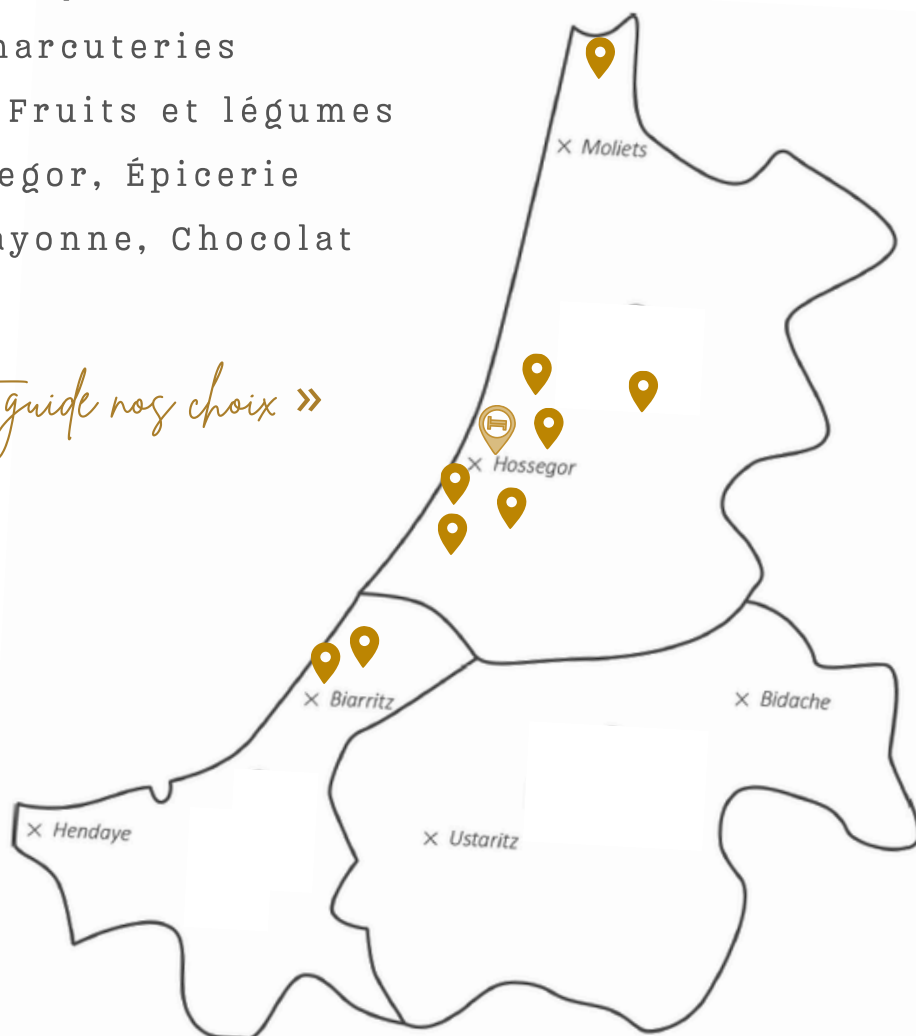
Le Helder, Anglet, Charcuteries

Villeneuve, Angresse, Fruits et légumes

ID-Chef, Soorts Hossegor, Épicerie

Monsieur Txokola, Bayonne, Chocolat

« Ici notre engagement guide nos choix »



CARTE DU MIDI

Elle change chaque semaine,
notre chef élabore un menu en fonction
des saisons

FORMULES

- Entrée & Plat // Plat & Dessert 21€
- Entrée & Plat & Dessert 26€
- Plat seul 16€

CARTE DU SOIR

LES PLAISIRS SIMPLES

- TAPENADE DE CHAMPIGNONS BRUNS ET OLIVES VERTES - 10€
- ANCHOIS ET FOUGASSE MAISON AUX OLIVES - 18€
- FOIE GRAS MI-CUIT - 19€
Maison Saint-Orens
- LA SÉLECTION DE FROMAGE - 16€
De nos éleveurs et affineurs
- JAMBON KINTOA - 22€
Coopérative Belaun

Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.

La carte apéritive est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 21h30 vous avez la possibilité de commander des plats froids.

À PINTCHER

- ACCRA DU PORT ET CHUTNEY DE POMMES - 12€
- CROUSTY DE RIZ - 12€
Mayonnaise shirasha
- MAKI DE COURGETTES - 12€
Fromage frais, tagète, chimichurri
- TATAKI DE THON - 16€
Mayonnaise abricot, Romarin, Sésame noir
- GRAVLAX DE TRUITE 14€
Vierge de gariguette à l'huile d'olive fumée
- POULPE & SALMOREJO - 16€
- POIVRONS RÔTIS - 12€
Pralin de maïs grillé, condiment balsamique piment
d'Espelette (supplément anchois +5€)
- NOTRE CROQUE MONSIEUR - 22€
- FRITES MAISON - 6€
Crème de Scamorza au paprika fumée (+3€)
- MAGRET ENTIER (+450G) - 49€
Maison St Orens

ACCOMPAGNEMENTS

- MESCLUN DE LA MAISON BASTELICA - 5€
- TARTARE DE TOMATES ANCIENNES - 6€
- FRITES MAISON - 6€

NOS SAUCES MAISONS

- CHIMICHURRI - 4€
- BARBECUE 4€
- MAYONNAISE - 3€
- MAYONNAISE SRIRACHA - 3€
- AÏOLI - 3€

DESSERTS

- PAVLOVA AUX FRAISES - 12€
- GOURMANDISES CHOCOLATÉES - 12€
Mr Txokola Bayonne
- LES GLACES DE MR TXOKOLA - 4€/BOULE
Parfums : chocolat, fraise, citron de Sicile,
cacahuètes de Soustons, café Volt, Vanille de Madagascar,
pistache, stracciatella

Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.

La carte apéritive est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 21h30 vous avez la possibilité de commander des plats froids.

CARTE APRÈS-MIDI

14h-18h

LES PLAISIRS SIMPLES

TAPENADE DE CHAMPIGNONS BRUNS ET OLIVES
VERTES - 10€

ANCHOIS ET FOUGASSE MAISON AUX OLIVES - 18€

FOIE GRAS MI-CUIT, MAISON SAINT-ORENS - 19€

LA SÉLECTION DE FROMAGE - 16€

Jambon Kintoa - 22€

GOURMANDISES

GÂTEAUX DU JOUR - 6€

COOKIES MAISON - 5€

PASTIS MITCHUT - 5€

• LES GLACES DE MR TXOKOLA - 4€ /LA BOULE

LES GLACES DE MR TXOKOLA

PARFUMS

- Chocolat
- Fraise
- Citron de Sicile
- Cacahuètes de Soustons
- Café Volt
- Vanille de Madagascar
- Pistache
- Stracciatella

4€ / boule

Un supplément de 2€ par plat est facturé pour les commandes room service.

La carte est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

De 21h00 à 21h30 vous avez la possibilité de commander des plats froids.