



*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

DE LA SEMAINE

• GASPACHO DU JOUR

• CRÈME FOUETTÉE CREAMY

Curry, carottes rôties

• FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT + 4€

* * *

• NOTRE CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc & Brebis

• BAVETTE, FRITES MAISON, ÉCHALOTES

• TARTELETTE DÉSTRUCTURÉE

Tomate, melon

* * *

• LA GOURMANDISE DU MOMENT

FORMULES

• Entrée & Plat // Plat & Dessert 21€

• Entrée & Plat & Dessert 26€

• Plat seul 16€

A PARTAGER

- ACCRAS DU PORT - 12€
- JAMBON - 17€
- FOIE GRAS - 19€
Maison Saint-Orens
- CROQUE-MONSIEUR - 17€
- CAVIAR AUBERGINES CITRON CONFIT - 9€
- PADRONS FLEURS DE SEL - 9€
- LA SÉLECTION DE FROMAGES - 15€
DE NOS ÉLEVEURS ET AFFINEURS
- FRITES MAISON - 7€
MAYONNAISE / MAYONNAISE SRIRACHA +3€

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.

POUR COMMENCER

- POULPE, SIPHON FUMÉ DE POISSON, PURÉE DE CÉLERIS, BEURRE NOISETTE AU ROMARIN - 17€
- AUBERGINE RÔTIE, AÏOLI & VIERGES DE POIVRONS, OIGNONS ROUGES ET CIBOULETTE - 11€
- OEUF PARFAIT ÉMULSION TRUITE FUMÉE, BRUNOISE DE GRAVLAX DE TRUITE ET PICKLES - 15€

PLATS

- NOTRE POISSON DU MOMENT - 26€
- MILLE-FEUILLE DE CANARD CRÈME AIGRELETTE & LÉGUMES DU MOMENT - 21€
- TOMATE DE COULEUR, SIPHON BURRATA BASILIC, PESTO DE ROQUETTE ET NOISETTES TORIFIÉES - 16€

MENU ENFANT - 18€

- FISH & CHIPS
- PÂTES NAPOLITAINE
- 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

*IL EST POSSIBLE DE FAIRE UN PLAT DE LA CARTE
VERSION RÉDUITE*

DESSERTS

- PÊCHE, VERVEINE, NOISETTE & FRAMBOISE - 12€
- DESSERT AUTOUR DU PRALINÉ & DU CITRON - 12€
- LES GLACES DE MR TXOKOLA - 4€/BOULE

Parfums : sorbet chocolat, sorbet fraise, sorbet 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

DE 14h00 a 18h00

* * *

ASSIETTE MIXTE - 18€

JAMBON/FROMAGE

CAVIAR D'AUBERGINES - 9€

CITRON CONFIT

FOIE GRAS MI-CUIT - 19€

MAISON SAINT-ORENS

TAPENADE - 10€

OLIVES / CHAMPIGNONS BRUNS

JAMBON - 17€

* * *

GOURMANDISES MAISON

- PART DE GATEAU DU JOUR - 6€
- COOKIE MAISON - 5€
- PASTIS MITCHUT - 5€

LES GLACES DE MR TXOKOLA - 4€ / LA 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 est disponible en chambre tous les soirs de 19h00 à 21h00.

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