

HUSSER



RESTAURANT

MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 36€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

BOISSONS COMPRISES : EAU PLATE OU GAZEUSE (BOUTEILLE EN VERRE), CAFÉ / THÉ

ENTRÉE

- Gravlax de daurade aux baies, petits légumes, mangue et fruit de la passion  
- Gyoza de légumes, sauce sésame et coriandre 

PLAT

- Filet de loup, écrasé de pomme de terre et carotte, roquette, vinaigrette d'agrumes   
- Raviole de joue de bœuf et légumes d'hiver, son jus
- Risotto aux champignons et petite salade de haricots, pop-corn de sarrasin  

DESSERT

- Tarte tatin aux pommes, crème double
- Salade d'orange aux épices d'hiver
- Assiette de trois fromages (Comté, brie, chèvre)



enerGaia

Forum des énergies renouvelables
Renewable energy Forum



Agriculture bio



Appellation d'origine protégée



Sans gluten



Pêche durable



Végétarien

HUSSER



RESTAURANT

JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 36€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

BOISSONS COMPRISES : EAU PLATE OU GAZEUSE (BOUTEILLE EN VERRE), CAFÉ / THÉ

ENTRÉE

- Petit camembert rôti aux herbes et jambon de pays 
- Soya rolls aux légumes croquants, sauce aigre-douce   

PLAT

- Saumon mi-cuit aux baies roses, pomme fondante et son rougail  
- Parmentier de canard confit, roquette et oignon de Lézignan   
- Parmentier de chichoumeille d'aubergine, roquette et oignon de Lézignan    

DESSERT

- Raspberry and pistachio tartlet
- Orange salad with winter spices
- Cheese plate (Comté, Brie, Goat cheese)



enerGaia

Forum des énergies renouvelables
Renewable energy Forum



Agriculture bio



Appellation d'origine protégée



Sans gluten



Pêche durable



Végétarien

HUSSER



RESTAURANT

WEDNESDAY, DECEMBER 10, 2025

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT - 36€

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT - 30€

DRINKS INCLUDED : STILL OR SPARKLING WATER (GLASS BOTTLE), COFFEE / TEA

STARTER

- Sea bream Gravlox with berries, vegetables, mango and passion fruit  
- Vegetable gyoza with sesame and coriander sauce 

MAIN COURSE

- Sea bass fillet, mashed potatoes and carrots, rocket, citrus vinaigrette   
- Braised beef cheek ravioli with winter vegetables, served with gravy
- Mushroom risotto with a small bean salad and buckwheat popcorn  

DESSERT

- Apple tarte Tatin with double cream
- Orange salad with winter spices
- Cheese plate (Comté, Brie, Goat cheese)



enerGaia

Forum des énergies renouvelables
Renewable energy Forum



Organic farming



Designation of Origin



Gluten-free



Sustainable fishing



Vegetarian

HUSSER



RESTAURANT

THURSDAY, DECEMBER 11,
2025

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT - 36€

STARTER, MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT - 30€

DRINKS INCLUDED : STILL OR SPARKLING WATER (GLASS BOTTLE), COFFEE / TEA

STARTER

- Roasted mini Camembert with herbs and cured ham 
- Soy vegetable rolls with a sweet and sour sauce   

MAIN COURSE

- Semi-cooked salmon with pink peppercorns, fondant potato and its "rougail" (spicy Creole-style sauce)  
- Confit duck shepherd's pie, rocket, and Lézignan onions   
- "Chichoumeille" Eggplant shepherd's pie, rocket, and Lézignan onions    

DESSERT

- Raspberry and pistachio tartlet
- Orange salad with winter spices
- Cheese plate (Comté, Brie, Goat cheese)



enerGaia

Forum des énergies renouvelables
Renewable energy Forum



Organic farming



Designation of Origin



Gluten-free



Sustainable fishing



Vegetarian