

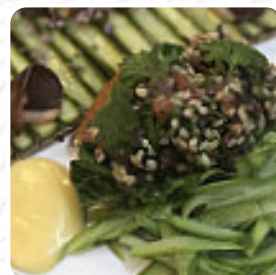


Menu L'altevic

<https://lacarte.menu>

4, Rue Wiggensbach, Hattstatt, France

+33186995715, +33389788356



La *carte de L'altevic* de Hattstatt comprend **29** menus. En moyenne les **menus ou boissons sur le menu** coûtent environ 30 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. L'Altevic, niché dans un cadre inattendu, offre une expérience culinaire mémorable, alliant qualité et originalité. Si certains plats, comme les fleurs de courgette farcies et l'épaule de porc, ont conquis les convives, d'autres ont été jugés déséquilibrés.

Le menu automnal, accompagné de vins locaux, a été salué pour son excellent rapport qualité-prix et son approche innovante. Bien que l'atmosphère ait été parfois perturbée par des courants d'air et un service inégal, l'accueil chaleureux et la délicatesse des saveurs ont laissé une impression durable, incitant de nombreux gourmets à envisager un retour. Un lieu à découvrir absolument.

Menu L'altevic



Apéritif

RÆSTI DE CÉLERI-RAVE ET POMME DE TERRE DE MUNWILLER/ FROMAGE BLANC AU BASILIC DU JARDIN

Plats De Bœuf

FILET MIGNON

Dessert

INFUSION DE FLEURS DE SUREAU AUX RAISINS FRAIS

Principal

AMUSE-BOUCHE

Amuse Bouche

MIGNARDISES

Fromage

COMTÉ FRUITÉ ET FUMÉ, GELÉE DE FLEURS D'ACCACIA

Catégorie De Restaurant

DESSERT

**Le Premier Menu À 35€,
Le 2Ème À -50%**

TOUS LES JEUDIS SOIRS, LE MENU CHANGE CHAQUE SEMAINE !!!

Plat Principal

ESCALOPE DE MAIGRE, SAUCE SAFRAN D'ALSACE, ARTICHAUTS POIVRADE ET POMME DE TERRE GRENAILLES 39 €

QUASI DE VEAU DE LA FERME DE MAETELLEN, FRICASSÉE DE COURGETTES, CHORIZO ET SUPIONS, SAUCE PÉRIGUEUX

45 €

Entrée

VIN RECOMMANDÉ (12,5CL : MÂCON BURGUY 2020 (VIN BIOLOGIQUE) DOMAINES DES GANDINES (CLESSÉ 8€

JAMBON DE PORCELET CUIT EN FEUILLE DE BANANIER/ ARTICHAUTS, POMMES DE TERRE GRENAILLES, JUS AU POMELOS CONFIT

Deuxième Entrée

VIN RECOMMANDÉ (12,5CL) : LE PETIT VIOGNIER 2022 STÉPHANE MONTEZ (CHAVAGNAY) 9,50€

FLEUR DE COURGETTE, SAUCE NANTUA

Plat

TABOULÉ DE COURGETTES ET TOMATES CERISES CONFITES AU THYM

VIN RECOMMANDÉ (12,5CL) : PINOT BLANC 2018 (VIN BIOLOGIQUE) JEAN MARC MEYER 6,50€

Middle

GNOCCHIS DE POMME TERRE À L'AIL DES OURS, ESCARGOTS DE LA FERME WILD À MERXHEIM

VIN RECOMMANDÉ (12,5CL) : LE PETIT VIOGNIER 2022 (VIN BIOLOGIQUE) STÉPHANE MONTEZ (CHAVAGNAY) 9,50€

Ces Types De Plats Sont Servis

SOUPE

DESSERTS

Menu L'altevic



Entrées

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU
NATUREL, CHUTNEY DE FRAISES
ET POMME VERTE, GLACE FOIE
GRAS 42 €

SALADE DE POMMES DE TERRE
RATTES, TRUFFE DÉTÉ, ESCALOPE 42 €
DE FOIE GRAS POÉLÉE

FLEURS DE COURGETTE À
L'OSEILLE, COURGETTE DE NICE 27 €
DU JARDIN, CONDIMENT POMME

Desserts

CRÊPE MILLE TROUS,
MIRABELLES, PARFUMS D'ORIENT 14 €

SOUFFLÉ TOUT QUETSCHES 14 €

BLANC MANGER MERINGUÉ,
COCO, ANANAS, PASSION 14 €

Ingrédients Utilisés

FROMAGE

COURGETTES

VIANDE DE PORC

L'altevic

4, Rue Wiggensbach, Hattstatt,
France

Heures d'ouverture:

Mercredi 12:00-13:30

Jeudi 12:00-13:30

Vendredi 12:00-13:30

Samedi 12:00-13:30

Dimanche 12:00-13:30

Fait avec [Carte](#)

