



## 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

RŒSTI 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 BURGY 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 DE FOIE GRAS POÉLÉE	42 €
FLEURS DE COURGETTE À L'OSEILLE, COURGETTE DE NICE DU JARDIN, CONDIMENT POMME	27 €

## Desserts

CRÊPE MILLE TROUS, MIRABELLES, PARFUMS D'ORIENT	14 €
SOUFFLÉ TOUT QUETSCHES	14 €
BLANC MANGER MERINGUÉ, COCO, ANANAS, PASSION	14 €

## Ingédients 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](#)

