

LaTour

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering med nystekt boveteblini

Baerii

Oscietra

Beluga

30 gram

895 kr

1095kr

2950 kr

GOURMANDISES

"STEAK FRITES"

Tartar på Svensk hängmörad biff med Oscietracaviar – Hommage á Burnt Ends – Singapore

695 kr

LOMO

Lufttorkat kotletrad av Svensk Mangalicagris med ankleverbeignet

195 kr

CONSOMMÉ DE HOMARD

Consommé av Fransk vildfångad blåhummer med selleri och purjolök

165 kr

HUITRE

Pocherat Tsarskayaastron från Frankrike med gurka och Oscietracaviar

215 kr

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Getost från Sörbro gårdsmejeri med maltbröd, pinjenötter och Svenska betor

195 kr

ENTRÉES

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Oscietracaviar, avokado, haricot verts och ingefära

345 kr

FOIE GRAS AU TORCHON

Ankleverterrin med sauternsvingelé, vindruvor och brioche

395 kr

MOUSSELINE DE ST JACQUES

Mousseline på pilgrimsmussla med Oscietracaviar, beurre blanc, gurka och gräslök

450 kr

SALADE DE HOMARD

Fransk blåhummer med kantareller och sauce vierge av tomat och Marseillevinäger

Halv hummer 745 kr / Hel hummer 995 kr

CAROTTES GRILLÉES

Sotade morötter med cashew, hasselnöt, espelette och Australisk vintertryffel

395 kr

LaTour

PLATS PRINCIPAUX

SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskott sjötunga med vitvinssås, mandel och smörkokta legymer

695 kr

HOMARD THERMIDOR "LA TOUR 2022"

Fransk hel vildfångad blåhummer med toppmurklor och spenat

995 kr

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever och Australisk vintertryffel

695 kr

TURBOT AUX TRUFFES

Norsk tryffelspäckad piggvar med kronärtskocka, tomatconfit och beurre blanc

795 kr

SELLE D'AGNEAU

Variation på lammsadel från Irland med ratatouille och konfiterade potatis

645 kr

JARDINIÈRE

Sotad spetskål med späda grönsaker, vintertryffel och sås av gräslök och vattenkrasse

495 kr

DESSERTS

CLAFOUTIS DE GROSEILLES

Ugnspannkaka med krusbär, pistage och gräddfilsglass

215 kr

CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE

Lavendel smaksatt crème brûlée med bär och 12 årig balsamico vinäger

195 kr

COUPE COLONEL

Melonsorbet med iskall Grey Goose vodka

225 kr / utan vodka 150 kr

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Hallonsufflé med hallonkompott, älgört och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

250 kr