

LaTour



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

Lufttorkad kotlettrad av svensk Mangalicagris med ankleverbeignet

195 kr

CONSOMMÉ DE HOMARD

Consommé av fransk vildfångad blåhummer med hummermousse och brioche

165 kr

HUÎTRE

Pocherat Tsarskayaastron från Frankrike med Oscietracaviar och gurka

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, rättika, haricot verts och ingefära

345 kr

FOIE GRAS AU TORCHON

Ankleverterrin med Sauternskompott, 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

695 kr

CAROTTES GRILLÉES

Sotade morötter med cashewnötter, hasselnötter, kantareller och espelettepeppar

295 kr

ENDIVE FARCIE

Anklever- och tryffelfärserad endive med mangold och madeirasås

325 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

Tryffelspäckad piggvar med jordärtskocka, tomatconfit och beurre blanc

795 kr

SELLE D'AGNEAU

Innerfilé, ytterfilé och tunnbringa av lamm med ratatouille, panisse och kantareller

645 kr

JARDINIÈRE

Sotad spetskål med späda grönsaker, australisk vintertryffel, gräslök och vattenkrasse

495 kr

DESSERTS

ÅKERBÄR PAVLOVA

Valrhona chokladkräm, maröng och åkerbärsglass

295 kr

PROFITEROLES "LA TOUR"

Profiteroles med lavendelkräm, Manjarichoklad och pistageglass

200 kr

COUPE COLONEL

Vattenmelonsorbet 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