

# LaTour

## GOURMANDISES

### CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering 30 gram med nystekt bovetebliini

|          |         |
|----------|---------|
| Baerii   | 895 kr  |
| Oscietra | 1095kr  |
| Beluga   | 2950 kr |

### "STEAK FRITES"

Tartar på svensk hängmörad biff med Oscietracaviar – Hommage à Burnt Ends – Singapore

695 kr

### COPPA

Lufttorkad karré av svensk Mangalicagris med anklleverbeignet

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, endive och ingefära

345 kr

### FOIE GRAS AU TORCHON

Anklerverterrin med Sauternvinskompott, 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, sauce vierge och cidervinäger

695 kr

### CÈPES POÊLÉS (VEGAN)

Karljohansvamp med butternutpumpa, hasselnötter och sojavinaigrette

295 kr

# LaTour

## PLATS PRINCIPAUX

### SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskott sjötunga med vitvinssås, smörkokta legymer, regnbågsrom och gräslök

695 kr

### HOMARD THERMIDOR "LA TOUR 2022"

Fransk hel vildfångad blåhummer med toppmurklor och spenat

995 kr

### TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad ankllever och svart vintertryffel

695 kr

### TURBOT À L'ARMORICAINE

Stekt piggvars filé med fransk blåhummer, brynt smör och spetskål

795 kr

### CAILLE FARCIE

AnklEVERFÄRERAD vaktel med kastanj, pancetta, majrova och crêpes Vonnasiennes

645 kr

### JARDINIÈRE (VEGAN)

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

495 kr

## DESSERTS

### ÅKERBÄRSPAVLOVA

Valrhona chokladkräm, maräng och åkerbärsglass

295 kr

### PROFITEROLES "LA TOUR"

Profiteroles med lavendelkräm, Manjarichoklad och pistageglass

200 kr

### COUPE COLONEL

Sorbet på gurka med timutpeppar och iskall Hendrick's gin

225 kr / utan gin 150 kr

### SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Hallonsufflé med hallonkompott, älgört och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

250 kr