

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 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 tonfisktatar med Oscietracaviar, rättika, endive och ingefära

345 kr

FOIE GRAS AU TORCHON

Ankleverterrin 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 anklever och svart vintertryffel

695 kr

TURBOT À L'ARMORICAINE

Stekt piggvars filé med fransk blåhummer, brynt smör och spetskål

795 kr

CERF DAUPHINE AUX TRUFFES

Kronhjort med sötpotatisgratäng, kålskott och Périgordtryffel

565 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

SORBET D'AGRUMES

Citrusorbet på Pink Lady grapefrukt och rom Diplomatico Planas

225 kr / utan rom 150 kr

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Hallonsufflé med hallonkompott, älgört och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

250 kr