

LaTour

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering 30 gram med nystekt boveteblini

Caviar 30 gram with buckwheat blini

Baerii	895 kr
Oscietra	1095kr
Beluga	2950 kr

"STEAK FRITES"

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

Tartare of Swedish reserve steak with Oscietra caviar – Hommage à Burnt Ends – Singapore

695 kr

COPPA

Lufttorkad karré av Svensk Mangalicagris med anklleverbeignet

Cured pork shoulder from Swedish Mangalica pig with duck liver beignet

195 kr

CONSOMMÉ DE HOMARD

Consommé av Fransk vildfångad blåhummer med tryffel och brioche

Consommé of French wild caught blue lobster with truffle and brioche

165 kr

HUÎTRE

Pocherat Gillardeauostron från Frankrike med Oscietracaviar och gurka

Poached Gillardeau oyster from France with Oscietra caviar and cucumber

215 kr

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Getost från Sörbro gårdsmejeri med maltbröd, pinjenötter och Svenska betor

Goat cheese from Sörbro dairy farm with malt bread, pine nuts and Swedish beets

195 kr

ENTRÉES

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Oscietracaviar, rättika, haricots verts, ostronblad och ingefära

Bluefin tuna tartare with Oscietra caviar, radish, haricots verts, oyster leaf and ginger

360 kr

FOIE GRAS AU TORCHON

Ankleverterriner med Sauternvinsgelé, lökconfit och brioche

Foie gras terrine with Sauternes wine jelly, onion confit and brioche bread

395 kr

MOUSSELINE DE ST JACQUES

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

Scallop mousseline, Oscietra caviar, beurre blanc and chives

460 kr

SALADE DE HOMARD

Tryffelstekt Fransk blåhummer med tomat, ostronskivling, sauce vierge med cidervinäger

Truffle-fried French blue lobster with tomato, oyster mushrooms, sauce vierge with cider vinegar

695 kr

ARTICHOKES À LA BARIGOULE (VEGAN)

Vitvinsbräserverade kronärtskockor med morötter, pärllok och vintertryffel

White wine braised artichokes with carrots, pearl onion and winter truffle

295 kr

LaTour

PLATS PRINCIPAUX

SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskokt sjötunga med vitvinsås, smörkokta legymer, regnbågsrom och gräslök

Wine poached sole with white wine sauce, butter sauteed vegetables, rainbow trout roe and chives

750 kr

HOMARD THERMIDOR "LA TOUR 2023"

Smörstekt Fransk vildfångad blåhummer med toppmurklor, spenat och Thermidorsås

Butter fried French wild caught blue lobster with morels, spinach and Thermidor sauce

1095 kr

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad ankllever, haricots verts och Périgordtryffel

Swedish dry-aged fillet of beef with seared foie gras, haricots verts and Périgord truffle

695 kr

TURBOT À L'ARMORICAINE

Piggvarsfilé med fransk blåhummer, hummerbisque, brynt smör och Espelettepeppar

Turbot with French wild caught lobster, lobster bisque, browned butter and Espelette pepper

795 kr

PINTADE CONFITE

Suprême av pärlhöna med ostronskivling, sotad spetskål, velouté de foie gras och Périgordtryffel

Suprême of guinea fowl with oyster mushrooms, sweetheart cabbage, foie gras velouté and Périgord truffle

595 kr

LA TOUR VERT (VEGAN)

Rotselleri, ostronskivling, morot, råhyvlat portabello och Périgordtryffelsås

Celeriac, oyster mushrooms, carrot, raw sliced portabello and Périgord truffle sauce

495 kr

DESSERTS

ÅKERBÄRSPAVLOVA

Valrhona chokladkräm, maräng och åkerbärsglass

Valrhona chocolate cream, meringue and arctic bramble ice cream

295 kr

PROFITEROLES "LA TOUR"

Profiteroles med vaniljkräm, Manjarichoklad och pistageglass

Profiteroles with vanilla cream, Manjari chocolate and pistachio ice cream

200 kr

SORBET D'AGRUMES

Citrusorbet på Pink Lady grapefrukt och Diplomatico Planas rom

Citrus sorbet with Pink Lady grapefruit and Diplomatico Planas rum

225 kr / without rum 150 kr

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Hallonsufflé med hallonkompott, älgört och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

Raspberry soufflé with raspberry compote, meadowsweet and vanilla cream

250 kr