

CHAMBRE SÉPARÉE

I våra fasta menyer har vi samlat några av våra favoriträtter genom åren på La Tour med influenser från vår historia och vårt DNA. Menyerna uppdateras efter säsong så vi alltid erbjuder de bästa råvarorna för stunden för just ert besök. Vi hoppas att ni tycker om menyerna lika mycket som vi i personalen är stolta över dem!

In our fixed menus we have collected some of our favorite dishes over the years at La Tour with influences from history and DNA. The menus are updated according to the season, so we always offer the best ingredients for your visit. We hope you enjoy the menus as much as we on the staff are proud of them!



CHAMBRE SÉPARÉE

MENU SAISON

PONTUS AQUARIUM

Tartar på blåfenad tonfisk, pilgrimsmussla och hälleflundra med Baeriicaviar
Tartare on bluefin tuna, scallops and halibut with Baerii caviar

RAVIOLI "LA TOUR"

Vildfångad blåhummer, havskräftor, Kalix löjrom och Champagnesmörsås
Wild-caught lobster with langoustines, vendace roe from Kalix and champagne butter sauce

POUSSIN Á LA TRUFFES

Tryffelfärserad svensk kyckling med anklever, vinjaunesås och crêpes Vonnasiennes
Truffle-stuffed Swedish chicken with foie gras vin jaune sauce and crêpes Vonnasiennes

TOURNEDOS ROSSINI

Stekt hängmörad svensk oxfile med halstrad foie gras och Périgordtryffelsås
Dry aged Swedish beef fillet with foie gras, Périgord truffle sauce

ELLER / OR

FILET DE TURBOT

Piggvarsfilé med pilgrimsmusslor Baeriicaviar och hummersmörsås
Turbot fillet with scallops, Baerii caviar and lobster butter sauce

PAVLOVA

Pavlova med Valrhonachokladkräm, maräng, persika och passionsfrukt
Pavlova with Valrhona chocolate cream, meringue peaches and passion fruit

2 595 kr

VI ÖNSKAR VETA ERT VAL AV VARMRÄTT VECKAN INNAN ANKOMST /
WE WOULD LIKE TO KNOW YOUR CHOICE OF MAIN COURSE THE WEEK BEFORE ARRIVAL



ALLIANCE METS ET VINS

PONTUS AQUARIUM

2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

RAVIOLI A LA "LA TOUR"

2021 William Fevre 1er Cru Montmains,
Chablis France

CAILLE FARCIE

2022 Ken Wright Cellars Pinot Noir,
Oregon USA

TOURNEDOS ROSSINI

2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

ELLER – OR

FILET DE TURBOT

2020 Olivier Leflaive Pernand-Vergelesses,
Bourgogne France

PAVLOVA

2017 Hugel Gewurztraminer Vendange Tardive,
Alsace France

1 895 kr



MENU DE LUXE

LES BOUCHÉES

Steak frites – Hommage À Burnt Ends / Toast SPS / Anklever terrine
Steak frites – Hommage À Burnt Ends / Toast SPS / Foie gras

ARTICHAUT Á LA TRUFFES

Vinkokt kronärtskocka med Roscofflök och svart tryffel
Wine poached artichoke with Roscoff onions and black truffles

LANGUSTINES ROYALE

Smörkokt havskräfta med Bourbonvanilj och havskräftisbisque
Butter cooked langustine with Bourbon vanilla and langustine bisque

FLUERS DE COURETTES

Vaktelfärserad zucchiniblossa med Cabernet Sauvignonsås
Quail stuffed zucchini flower with Cabernet Sauvignon sauce

BOEUF GOURMAND

Svensk biff med toppmurklor, oxmärg och bordelaisesås
Swedish sirloin with morels, ox marrow and sauce bordelaise

SÉLECTION DE FROMAGES

Dagens urval av ostar, serveras med tryffelhonung
Daily selection of cheeses, served with truffle honey

SORBET AU CONCOMBRE

Gurksorbet med timutpeppar och Kosta Destilleri Kristall gin
Cucumber sorbet with timut pepper and Kosta Distillery Kristall gin

MADELEINES

Madeleine kakor med kompot på körsbär och Bourbon vanilj
Madeleines with cherry compote and Bourbon vanilla

4 000 kr

VI ÖNSKAR VETA ERT VAL AV FÖRRÄTT OCH VARMRÄTT VECKAN INNAN ANKOMST /
WE WOULD LIKE TO KNOW YOUR CHOICE OF MAIN COURSE THE WEEK BEFORE ARRIVAL



ALLIANCE METS ET VINS

LES DEUX BOUCHÉES

2015 Henriot Millésime,
Champagne France

ARTICHAUT À LA TRUFFES

2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

LANGUSTINES ROYALE

2022 Joseph Drouhin,
Meursault France

FLUERS DE COURETTES

2023 Ken Wright Pinot Noir,
Oregon USA

BOEUF GOURMAND

2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

SÉLECTION DE FROMAGES

2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

SORBET AU CONCOMBRE

Kosta Destilleri Kristall gin,
Kosta Boda Sweden

MADELEINES

1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes,
Bordeaux France

2 895 kr

