

LA TOUR

La Tour är vår alldeles egna vision av vad en toppklassig restaurangupplevelse bör vara. Från din första kontakt till att du lämnar oss så ska detaljerna likväl som helheten kännas igen som just La Tour.

Med La Tour formulerar vi ett helt nytt koncept för matkultur och restaurangupplevelse, med rötter djupt rotade i vår passion och erfarenhet. Vi kallar det power dining. En exklusiv upplevelse i alla dimensioner.

Vi serverar en fyrrätters meny där du personligen väljer dina favoriter vid varje servering. Vi erbjuder självklart även möjligheten till att botanisera i vår förstklassiga à la cartemeny med La Tour signaturrätter.

Till La Tour tar du med dig de personer som betyder mest för dig och till La Tour bör du vilja återvända ofta.

La Tour is our very own vision of what a top-class restaurant experience should be. From your first contact until you leave us, the details as well as the whole should be recognizable as just La Tour.

With La Tour, we formulate a completely new concept for food culture and restaurant experience, with roots deeply rooted in our passion and experience. We call it power dining. An exclusive experience in all dimensions.

We serve a four-course menu where you personally choose your favorites at each serving. Of course, we also offer the opportunity to botanize in our first-class à la carte menu with La Tour signature dishes.

To La Tour you bring with you the people who mean the most to you and to La Tour you should want to return often.



MENU DE SALON

PREMIÈR CHOIX

LANGUSTINES ROYAL

Smörkokt havskräfta med Bourbonvanilj och havskräftsbisque

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Baeriacaviar, ostronbladsört och ingefära

ARTICHAUT À LA TRUFFES

Vinkokt kronärtskocka med Roscofflök och svart tryffel

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Hummerravioli med pilgrimsmussla, Kalixlöjrom, piggvar och Champagnesås

SALADE DE HOMARD

Smörstekt vildfångad blåhummer med kantareller och vintertryffel

TARTE SARRASIN

Roscofflök fyllda murklor med vattenkrasse, morot och vintertryffel

TERRINE DE FOIE GRAS

Ankleverterrine med Sauternesvinsgelé, fikon och tryffel

TROISIÈME CHOIX

POUSSIN À LA TRUFFES

Tryffelfärserad svensk kyckling med anclever och vinjaunesås

BOEUF GOURMET "LA TOUR"

30 dagar hängmörad svensk biff med oxmärg, murklor, Osietracaviar och bordelaisesås

FILLET DE TURBOT

Piggvarsfilé med pilgrimsmusslor, zucchiniblomma, Baeriacaviar och hummersmörsås

LA TOUR JARDINIÈRE

Tryffelstuvade legymer med sensommar tomater och tryffel

DESSERT

DÉLICES AU CHOKOLAT

Tulakalumchoklad från Valrhona med grenache smaksatt med Bourbon och vanilj

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Vildhallonsoufflé med kompoti på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfeld mejeri

PAVLOVA

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på vit persika och passionsfrukt

MADELEINES AUX SERISES

Madeleinekakor med kompoti på körsbär och körsbärsglass

2 595 kr

MENU DE SALON

PREMIÈR CHOIX

LANGUSTINES ROYAL

Butter cooked langustine with Bourbon vanilla and langustine bisque

LE THON CRU

Bluefin tuna tartare with Baerii caviar, oyster leaf and ginger

ARTICHAUT À LA TRUFFES

Wine braised artichoke with Roscoff onion and black truffles

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Lobster ravioli with scallops, Kalix vendance roe, turbot and Champagne sauce

SALADE DE HOMARD

Butter-fried wild-caught lobster with chanterelles and winter truffles

TARTE SARRASIN

Roscoff onion filled morels with watercress, carrots and winter truffle

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras terrine with Sauternes wine jelly, figs and truffles

TROISIÈME CHOIX

POUSSIN À LA TRUFFES

Truffle stuffed Swedish chicken with foie gras and vin Jaune sauce

BOEUF GOURMET "LA TOUR"

Swedish sirloin dry aged for 30 days with ox marrow, stuffed morels, Osietra caviar and sauce bordelais

FILLET DE TURBOT

Turbot fillet with scallops, zucchini flower, Baerii caviar and lobster butter sauce

LA TOUR JARDINIÈRE

Truffel stewed legumes with autumn tomatoes and truffles

DESSERT

DÉLICES AU CHOKOLAT

Tulakalum chocolate from Valrhona with grenache flavored with Bourbon and vanilla

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Wild raspberry souffle with wild raspberry compote and vanilla cream from Christiansfeld dairy farm

PAVLOVA

Meringue with Valrhona chocolate cream and white peach and passion fruit ice cream

MADELEINES AUX SERISES

Madeleine cakes with rhubarb compote and rhubarb ice cream

2 595 kr

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" – 1795 kr

30 gram Oscietracaviar med nystekta bovetebloginis, citronsmetana och brynt smör

"STEAK FRITES" – 795 kr

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

LA TOURS CANAPÉS – 425 kr

Hummer på brioche, Kalix löjrom, Frøyalax med forellrom, Steak Frites med Oscietracaviar

CANAPÉ "SPS" – 695 kr

Rostad oxmärg på briochebröd med Golden Oscietracaviar

ENTRÉES

LE THON CRU – 795 kr

Blåfenad tonfisktartar med Baeriacaviar, ostronbladsört och ingefära

STEAK TARTARE "LA TOUR" – 775 kr

Handskuren Svensk oxfilé med anklaver, tryffel, Mimosletteost och pommes maxim

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Stekt vildfångad blåhummer med kantareller, tryffelvinaigrette och anklaverterrine

PLATS PRINCIPAUX

POUSSIN Á LA TRUFFES – 795 kr

Tryffelfärserad svensk kyckling med anklaver och vinjaunesås

HOMARD BRETON "2025" – 1995 kr (servering för två personer)

Hel smörstekt vildfångad blåhummer med toppmurklor och thermidorsås

FILLET DE TURBOT – 895 kr

Piggvarsfilé med pilgrimsmusslor, zucchiniblomma, Baeriacaviar och hummersmörsås

TOURNEDOS ROSSINI – 1095 kr

Stekt hängmörad svensk oxfile med halstrad foie gras och Perigordtryffelsås

DESSERT

DÉLICES AU CHOKOLAT – 265 kr

Tulakalumchoklad från Valrhona med grenache smaksatt med Bourbon och vanilj

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr

Vildhallonsoufflé med kompot på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfeld mejeri

PAVLOVA – 295 kr

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på vit persika och passionsfrukt

MADELEINES AUX SERISES – 265 kr

Madeleinekakor med kompot på körsbär och körsbärsglass

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" – 1795 kr

30 grams of Oscietra caviar with buckwheat blinis, lemon smetana and browned butter ripple

"STEAK FRITES" – 795 kr

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

LA TOURS CANAPÉS – 425 kr

Lobster on brioche, Kalix vendace roe, Frøya salmon with trout roe, steak tartare with Oscietra Caviar

CANAPÉ "SPS" – 695 kr

Roasted ox marrow on brioche bread with Golden Oscietra caviar

ENTRÉES

LE THON CRU – 795 kr

Bluefin tuna tartare with Baerii caviar, oyster leaf and ginger

STEAK TARTARE "LA TOUR" – 775 kr

Hand-cut Swedish beef fillet with foie gras, truffle, Mimolette cheese and pommes maxim

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Pan-fried blue lobster with chanterelles, tryffle vinaigrette and foie gras terrine

PLATS PRINCIPAUX

POUSSIN À LA TRUFFES – 895 kr

Stuffed Swedish chicken with foie gras and vin Jaune sauce

HOMARD BRETON "2024" – 1 995 kr (*serving for two people*)

Butter fried whole wild caught blue lobster with morels and thermidor sauce

FILLET DE TURBOT – 895 kr

Turbot fillet with scallops, zucchini flower, Baerii caviar and lobster butter sauce

TOURNEDOS ROSSINI – 1095 kr

Dry aged Swedish beef fillet with foie gras, Périgord truffle sauce

DESSERT

DÉLICES AU CHOKOLAT – 265 kr

Tulakalum chocolate from Valrhona with grenache flavored with Bourbon and vanilla

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr

Wild raspberry soufflé with wild raspberry compote and vanilla cream from Christiansfeld dairy farm

PAVLOVA – 295 kr

Meringue with Valrhona chocolate cream and white peach and passion fruit ice cream

MADELEINES AUX SERISES – 265 kr

Madeleine cakes with rhubarb compote and rhubarb ice cream