

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

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINES ROYALES

Smörkokt havskräfta med Bourbonvanilj och havskräftsbisque

LE THON CRU

Tartar på blåfenad tonfisk med Baerii-kaviar, ostronblad och ingefära

ARTICHAUT À LA TRUFFE

Vinkokt kronärtskocka med Roscofflök och svart tryffel

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Hummerravioli med pilgrismussla, Kalixlöjrom, piggvar och champagnesås

SALADE DE HOMARD

Smörstekt vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp och vintertryffel

TARTE SARRASIN

Murklor fyllda med Roscofflök och vattenkrasse med morot och vintertryffel

TERRINE DE FOIE GRAS

Tryffelspackad ankleverterrine med Sauternesgelé och Calvadosinkokt äpple

TROISIÈME CHOIX

POUSSIN À LA TRUFFE

Tryffelfärserad svensk kyckling med anklever och vin jaune-sås

BŒUF GOURMET "LA TOUR"

30 dagar hängmörad svensk biff med oxmärg, murklor, Osetra-kaviar och bordelaisesås

FILET DE TURBOT

Piggvarsfilé med Baerii-kaviar, kronärtskocka och vitvinssås

LA TOUR JARDINIÈRE

Tryffelstuvade legymer med tomat och tryffelsås

DESSERTS

DÉLICES AU CHOCOLAT

Tulakalumchoklad från Valrhona med hasselnötter, ganache smaksatt med Bourbon och pistageglass

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på svenska åkerbär

MADELEINE AUX MIRABELLES

Madeleinekaka med kompott och glass på mirabelleplommon

2 595 kr

MENU DE SALON

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINES ROYALES

Butter-cooked langoustine with Bourbon vanilla bisque

LE THON CRU

Bluefin tuna tartare with Baerii caviar, oyster leaf and ginger

ARTICHAUT À LA TRUFFE

Wine-braised artichoke with Roscoff onion and black truffles

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

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

SALADE DE HOMARD

Butter-fried wild-caught lobster with black trumpet mushrooms and winter truffles

TARTE SARRASIN

Roscoff onion filled morels with watercress, carrots and winter truffles

TERRINE DE FOIE GRAS

Truffle-stuffed foie gras terrine with Sauternes wine jelly, Calvados-poached apples

TROISIÈME CHOIX

POUSSIN À LA TRUFFES

Truffle-stuffed Swedish chicken with foie gras and vin jaune sauce

BŒUF GOURMET "LA TOUR"

Swedish sirloin, dry-aged for 30 days, with ox marrow, stuffed morel, Osetra caviar and sauce Bordelais

FILET DE TURBOT

Turbot filet with Baerii caviar, artichokes and white wine sauce

LA TOUR JARDINIÈRE

Truffel-stewed legumes with tomatoes and truffle sauce

DESSERT

DÉLICES AU CHOCOLAT

Tulakalum chocolate from Valrhona with hazelnuts, ganache flavored with Bourbon and pistachio ice cream

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

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

PAVLOVA

Meringue with Valrhona chocolate cream and Swedish arctic bramble ice cream

MADELEINE AUX MIRABELLES

Madeleine with mirabelle plum compote and ice cream

2 595 kr

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" – 1795 kr

30 gram Oscetra-kaviar med nystekta boveteblinier, citronsmetana och brynt smör

"STEAK FRITES" – 795 kr

Tartar på Svensk hängmörad biff med Oscetra-kaviar – Hommage à Burnt Ends, Singapore

LA TOUR CANAPÉS – 425 kr

Kalixlöjrom, räkor med vaktelägg, Frøyalax med forellrom, "Steak Frites" med Oscetra-kaviar

CANAPÉ "SPS" – 995 kr

Rostad oxmärg på briochebröd med A5 Wagyu och Baerii-kaviar

ENTRÉES

LE THON CRU – 795 kr

Tartar på blåfenad tonfisk med Baerii-kaviar, ostronblad och ingefära

STEAK TARTARE "LA TOUR" – 775 kr

Handskuren Svensk oxfilé med anclever, tryffel, Mimosletteost och pommes Maxim

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Stekt vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp, tryffelvinaigrette och ancleverterrine

PLATS PRINCIPAUX

POUSSIN À LA TRUFFES – 795 kr

Tryffelfärserad svensk kyckling med anclever och vin jaune-sås

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

Hel smörstekt vildfångad blåhummer med toppmurklor och thermidorsås

FILET DE TURBOT – 895 kr

Piggvarsfilé med Baerii-kaviar, kronärtskocka och vitvinsås

TOURNEDOS ROSSINI – 1095 kr

Stekt hängmörad svensk oxfilé med halstrad foie gras och Perigordtryffelsås

DESSERT

DÉLICES AU CHOCOLAT – 265 kr

Tulakalumchoklad från Valrhona med hasselnötter, ganache smaksatt med Bourbon samt pistageglass

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr

Vildhallonsoufflé med kompot på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA – 295 kr

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på svenska åkerbär

MADELEINE AUX MIRABELLES – 265 kr

Madeleinekaka med kompot och glass på mirabelleplommon

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" – 1795 kr

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

"STEAK FRITES" – 795 kr

Tartare of Swedish dry-aged steak with Oscetra caviar – Hommage à Burnt Ends, Singapore

LA TOURS CANAPÉS – 425 kr

Kalix vendace roe, shrimps with quail egg, Frøya salmon with trout roe, "Steak Frites" with Oscetra Caviar

CANAPÉ "SPS" – 995 kr

Roasted ox marrow on brioche bread with A5 Wagyu and Baerii 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 filet with foie gras, truffle, Mimolette cheese and Pommes Maxim

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Pan-fried blue lobster with black trumpet mushrooms, truffle 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 "2025" – 1995 kr (*serving for two people*)

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

FILET DE TURBOT – 895 kr

Turbot fillet with Baerii caviar, artichokes and white wine sauce

TOURNEDOS ROSSINI – 1095 kr

Dry-aged Swedish beef fillet with foie gras and Périgord truffle sauce

DESSERT

DÉLICES AU CHOCOLAT – 265 kr

Tulakalum chocolate from Valrhona with hazelnuts, ganache flavored with Bourbon and pistachio ice cream

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 Swedish arctic bramble ice cream

MADELEINE AUX MIRABELLES – 265 kr

Madeleine with mirabelle plum compote and ice cream