

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 our 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

LE THON CRU

Tartar på blåfenad tonfisk med Baerii-kaviar, ostronblad och ingefära
Bluefin tuna tartare with Baerii caviar, oyster leaf and ginger

SALADE DE HOMARD

Smörstekt vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp och tryffel
Butter-fried wild-caught lobster with black trumpet mushrooms and truffle

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES

Tryffelfärserad vaktel med tryffel och vin jaune-sås
Truffle-stuffed quail with truffle and vin jaune sauce

TOURNEDOS ROSSINI

Stekt hängmörad svensk oxfilé med halstrad foie gras och Périgordtryffelsås
Dry-aged Swedish beef fillet with seared foie gras and Périgord truffle sauce

PAVLOVA

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på svenska åkerbär
Meringue with Valrhona chocolate cream and arctic bramble ice cream

2 595 kr



ALLIANCE METS ET VINS

LE THON CRU

2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

SALADE DE HOMARD

2022 William Fèvre Vaillons 1er cru
Chablis France

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES

2023 Ken Wright Cellars Willamette Valley Pinot Noir,
Oregon USA

TOURNEDOS ROSSINI

2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

PAVLOVA

2014 Château Raymond-Lafon Sauternes,
Bordeaux 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 AUX TRUFFES

Vinkokt kronärtskocka med Roscofflök och svart tryffel

Wine poached artichoke with Roscoff onions and black truffles

LANGOUSTINES ROYALES

Smörkokt havskräfta med Bourbonvanilj och havskräftisbisque

Butter-cooked langoustine with Bourbon vanilla and langoustine bisque

TARTE TATIN À L'OIGNON

Smördebspaj med karamelliserad Roscofflök och halstrad anklever

Puff pastry tart with caramelised Roscoff onions and seared foie gras

BŒUF GOURMAND

30 dagar hängmörad svensk biff med oxmärg, murklor och bordelaisesås

Swedish sirloin, dry-aged for 30 days, with ox marrow morels 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

MADELEINE AUX MIRABELLES

Madeleinekaka med kompott och glass på mirabelleplommon

Madeleine with mirabelle plum compote and ice cream

4 000 kr



ALLIANCE METS ET VINS

LES BOUCHÉES

2015 Henriot Millésime,
Champagne France

ARTICHAUT AUX TRUFFES

2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

LANGOUSTINES ROYALES

2022 Joseph Drouhin,
Meursault France

TARTE TATIN À L'OIGNON

2023 Ken Wright Pinot Noir,
Oregon USA

BŒUF 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

MADELEINE AUX MIRABELLES

1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes,
Bordeaux France

2 895 kr

