

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, 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, 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 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

Havskräfta med brunoise på selleri och morot, serverad med havskräfticonsommé

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Mousseline på kammusslor fylld med Baerii-kaviar serveras med beurre blanc

GOUGÈRES À LA TRUFFE

Tryffel- och anklever fyllda choux toppade med vintertryffel

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Hummerravioli med piggvar, Kalixlöjrom och champagnesås

SALADE DE HOMARD

Smörstekta vildfångade blåhummer med svart trumpetsvamp och vintertryffel

TERRINE DE FOIE GRAS

Tryffelpäckad ankleverterrine med Sauternesgelé och Calvadosinkokt äpple

TROISIÈME CHOIX

CAILLES FARCIE AUX TRUFFES

Tryffelfärserad vaktel med crêpes Vonnasiennes och vin jaune-sås

TOURNEDOS ROSSINI

Stekt hängmörad svensk oxfilé med halstrad foie gras och Périgord-tryffelsås

TRILOGIE DE MER AMERICAINE

Dagens fångst av fisk med vildfångade blåhummer, dykfångade pilgrimsmusslor och Americainesås

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på svenska åkerbär

PROFITEROLS

Profiterols med vaniljglass och varm chokladsås på Tulakalum-choklad från Valrhona

2 595 kr

MENU DE SALON

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINES ROYALES

Langoustine with celery and carrot brunoise, served with langoustine consommé

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Scallop mousseline filled with Baerii caviar, served with beurre blanc sauce

GOUGÈRES À LA TRUFFE

Choux filled with truffle and foie gras, topped with winter truffle

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

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

SALADE DE HOMARD

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

TERRINE DE FOIE GRAS

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

TROISIÈME CHOIX

CAILLES FARCIE AUX TRUFFES

Truffle-stuffed quail with crêpes Vonnasiennes and vin jaune sauce

TOURNEDOS ROSSINI

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

TRILOGIE DE MER AMERICAINE

Catch-of-the-day fish with wild-caught blue lobster, dive-caught scallops, and Americaine sauce

DESSERT

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

PROFITEROLS

Profiterols with vanilla ice cream and warm Tulakalum chocolate sauce from Valrhona

2 595 kr

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" – 1795 kr

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

"STEAK FRITES" – EN 425 kr ELLER TVÅ 850 kr

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

LA TOUR CANAPÉS – 495 kr

Kalixlöjrom, råkor med vaktelägg, Frøyalax med forellrom, anklever med äpple och "Steak Frites" med Oscetra-kaviar

ENTRÉES

LE THON CRU – 795 kr

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

VOL-AU-VENT – 695 kr

Frasig smördegsorg med gräddstuvad vildfångad blåhummer och toppmurklor

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Stekt vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp, tryffelvinaigrette och ankleverterrine

PLATS PRINCIPAUX

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES – 895 kr

Tryffelfärserad vaktel med tryffel och vin jaune-sås

CIVET DE HOMARD BRETON – 1995 kr (servering för två personer)

Hel smörstekt vildfångad blåhummer med Pernodsås

TRILOGIE DE MER AMERICAINE – 1095 kr

Dagens fångst av fisk, vildfångad blåhummer, dykfångade pilgrimsmusslor och Americainesås

BŒUF GRILLÉ PORTERHOUSE – 1900 kr (servering för två personer)

Hängmörad Porterhouse med tryffelsmör, glaserad Roscofflök, Pommes Dauphine och Maderiasås

DESSERT

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr

Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA – 295 kr

Maräng med Valrhonachokladkräm och glass på svenska åkerbär

PROFITEROLS – 265 kr

Profiterols med vaniljglass och varm chokladsås på Tulakalumchoklad från Valrhona

SORBET À LA BERGAMOTTE – 245 kr

Bergamottisorbet med confiterad citronzest, fingerlime och iskall Absolut Elyx-vodka

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" – ONE 425 kr OR TWO 850 kr

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

LA TOUR CANAPÉS – 495 kr

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

ENTRÉES

LE THON CRU – 795 kr

Bluefin tuna tartare with Baerii caviar, oyster leaf and ginger

VOL-AU-VENT – 695 kr

Cream-stewed wild-caught blue lobster and morels in a puff pastry basket

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Pan-fried wild-caught blue lobster with black trumpet mushrooms, truffle vinaigrette and foie gras terrine

PLATS PRINCIPAUX

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES – 895 kr

Stuffed quail with truffles and vin Jaune sauce

CIVET DE HOMARD BRETON – 1995 kr (serving for two people)

Butter-fried whole wild-caught blue lobster with Pernod sauce

TRILOGIE DE MER AMERICAINE – 1095 kr

Catch-of-the-day fish, wild-caught blue lobster, dive-caught scallops and Americaine sauce

BŒUF GRILLÉ PORTERHOUSE – 1095 kr (serving for two people)

Dry-aged Porterhouse with truffle butter, glazed Roscoff onions, Pommes Dauphine and Madeira sauce

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr

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

PAVLOVA – 295 kr

Meringue with Valrhona chocolate cream and Swedish arctic bramble ice cream

PROFITEROLS – 265 kr

Profiterols with vanilla ice cream and warm Tulakalum chocolate sauce from Valrhona

SORBET À LA BERGAMOTTE – 245 kr

Bergamot sorbet with confit citrus zest, finger lime and ice-cold Absolut Elyx vodka