

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

Färserad vaktel med tryffel och vin jaune-sås
Stuffed quail with truffel 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 Fourchaume 1er cru
Chablis France

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES
2023 Ken Wright Cellars Wiliamette 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

"STEAK FRITES" - HOMMAGE À BURNT ENDS, SINGAPORE

Tartar på svensk hängmörad biff med Osetra-kaviar
Swedish dry-aged beef tartar with Osetra caviar

LANGOUSTINES ROYALES

Havskräfta med selleri och morot, serverad med havskräftsconsommé
Langoustine with celery and carrot, served with langoustine consommé

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Mousseline på kammusslor fylld med Baerii-kaviar serveras med beurre blanc
Scallop mousseline filled with Baerii caviar served with beurre blanc

TARTE TATIN À L'OIGNON

Smördegpaj med karamelliserad Roscofflök och halstrad anklever
Puff pastry tart with caramelised Roscoff onions and seared foie gras

TURBOT À LA TRUFFES

Piggyvarsfilé med kronärtskocka, tryffel och champagnesås
Turbot fillet with artichoke, truffles and Champagne sauce

FILET DE VEAU AU HOMARD

Kalvfilé med vildfångad hummer, Madeirasås och pommes Dauphine
Veal fillet with wild-caught lobster, Madeira sauce and pommes Dauphine

FLEUR DES ALPES

Schweizisk hårdost serverad med tryffelhonung
Swiss cheese served with truffle honey

SORBET À LA BERGAMOTTE

Bergamottsorbet med confiterad citronzest, fingerlime och iskall Absolut Elyx-vodka
Bergamot sorbet with confit citrus zest, finger lime and ice-cold Absolut Elyx vodka

BABA AU RHUM

Savarinkaka dränkt i crème de cacao med lättvispad grädde
Savarin cake soaked in crème de cacao with lightly whipped cream

4 000 kr



ALLIANCE METS ET VINS

"STEAK FRITES" - HOMMAGE À BURNT ENDS, SINGAPORE
2015 Henriot Millésime,
Champagne France

LANGOUSTINES ROYALES
2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES
2022 Joseph Drouhin,
Meursault France

TARTE TATIN À L'OIGNON
2023 Ken Wright Pinot Noir,
Oregon USA

TURBOT À LA TRUFFES
2021 Kistler Russian River Valley Pinot Noir,
California USA

FILET DE VEAU AU HOMARD
2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

FLEUR DES ALPES
2022 Ridge Lytton Springs,
California USA

SORBET À LA BERGAMOTTE
Absolut Elyx-vodka,
Absolut Elyx vodka

BABA AU RHUM
1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes,
Bordeaux France

3200 kr

