

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
Smörkokt havskräfta med ramslök

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 piggar, Kalixlöjrom och champagnesås

SALADE DE HOMARD
Smörstekt vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp och vintertryffel

TERRINE DE FOIE GRAS
Tryffelspackad ankleverterriner 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 vildfångad 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

PROFITEROLES
Profiteroles med vaniljglass och varm chokladsås på Tulakalum-choklad från Valrhona

ASSIETTE DE FROMAGE
Dagligt urval av ostar från vår vagn med tryffelhonung och fröknäcke

2 695 kr

MENU DE SALON

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINES ROYALES
Butter-poached Langoustine with wild garlic

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

DESSERTS

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

PROFITEROLES
Profiteroles with vanilla ice cream and warm Tulakalum chocolate sauce from Valrhona

ASSIETTE DE FROMAGE
Daily selection of cheeses from our cart, served with truffle honey and seed crispbread

2 695 kr

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

OSCETRA - 1895 kr, SEVRUGA - 2295kr, BELUGA - 3395kr

30 gram 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, räkor 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 smördegsborg med gräddstuvad vildfångad blåhummer och toppmurklor

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr

Vildfångad blåhummer med svart trumpetsvamp, tryffelvinaigrette och ankleverterrine

PLATS PRINCIPAUX

CAILLE FARCIE AUX TRUFFES – 895 kr

Tryffeljärserad 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

DESSERTS

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

PROFITEROLES – 265 kr

Profiteroles med vaniljglass och varm chokladsås på Tulakalumchoklad från Valrhona

SORBET À LA BERGAMOTTE – 245 kr

Bergamottsorbet med confiterad citronest, fingerlime och iskall Absolut Elyx-vodka

ASSIETTE DE FROMAGE – 395 kr

Dagligt urval av ostar från vår vagn med tryffelhonung och fröknäcke

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

OSCETRA - 1895 kr, SEVRUGA - 2295kr, BELUGA - 3395kr

30 grams of 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

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 – 1900 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

PROFITEROLES – 265 kr

Profiteroles 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

ASSIETTE DE FROMAGE – 395 kr

Daily selection of cheeses from our cart, served with truffle honey and seed crispbread