

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

PONTUS AQUARIUM

Carpaccio på blåfenad tonfisk och hälleflundra med tryffel viniagrette och kaviar
Bluefin tuna and halibut carpaccio with truffle vinaigrette and caviar

ASPERGES BLANCHES À LA TRUFFE

Vit AAA-sparris med tryffelhollandaisesås
White AAA asparagus with truffle hollandaise sauce

POUSSIN FARCI

Tryffelfärserad vårkyckling med anklever och Marsala-velouté
Truffle stuffed spring chicken with foie gras and Marsala velouté

VEAU À L'OSCAR

Kalvfilé med vildfångad fransk blåhummer och choronsås
Veal fillet with wild-caught French blue lobster and choron sauce

PAVLOVA

Maräng med vit chokladkräm från Valrhona och glass på svenska åkerbär
Meringue with white chocolate from Valrhona and Arctic bramble ice cream

2 695 kr



ALLIANCE METS ET VINS

PONTUS AQUARIUM
2022 William Fèvre Vaillons 1er cru
Chablis France

ASPERGES BLANCHES À LA TRUFFE
2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

POUSSIN FARCI
2023 Ken Wright Cellars Willamette Valley Pinot Noir,
Oregon USA

VEAU À L'OSCAR
2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

PAVLOVA
2014 Château Raymond-Lafon Sauternes,
Bordeaux France

1 995 kr



MENU DE LUXE

"STEAK FRITES" – HOMMAGE À BURNT ENDS, SINGAPORE

Tartar på svensk hängmörad biff med Osetra-kaviar

Swedish dry-aged beef tartare with Osetra caviar

ASPERGES BLANCHES À LA TRUFFE

Vit AAA-sparris med tryffelhollandaisesås

White AAA asparagus with truffle hollandaise sauce

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Mousseline på kammusslor fylld med Baerii-kaviar, serverad med beurre blanc

Scallop mousseline filled with Baerii caviar, served with beurre blanc

MÉDAILLON DE HOMARD

Vildfångad blåhummer från Frankrike med grön sparris och Pernodsås

Wild-caught French blue lobster with green asparagus and Pernod sauce

TURBOT AUX TRUFFES

Piggvarsfilé med tryffelsås

Turbot fillet with truffle sauce

CŒUR DE BŒUF À LA PROVENÇALE

Svensk oxfilé med kronärtskocka, vitlök och timjansky

Swedish beef fillet with artichoke, garlic and thyme jus

FLEUR DES ALPES

Schweizisk hårdost serverad med tryffelhonung

Swiss hard cheese served with truffle honey

SORBET À LA PÊCHE BLANCHE

Sorbet på vit persika med champagne

White peach sorbet with Champagne

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde

Wild raspberry soufflé with raspberry compote and vanilla cream

4 200 kr



ALLIANCE METS ET VINS

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

ASPERGE BLANCHES À LA TRUFFE
2020 Hugel Riesling Estate,
Alsace France

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES
2022 William Fevre 1er cru Vaillons,
Chablis France

MÉDAILLON DE HOMARD
2022 Joseph Drouhin,
Meursault France

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

CŒUR DE BŒUF À LA PROVENÇALE
2018 Margaux du Château Margaux,
Bordeaux France

FLEUR DES ALPES
2023 Le Serre Nuove dell'Ornellaia,
Bolgheri Italy

SORBET À LA PÊCHE BLANCHE
SA Billecart-Salmon Le Réserve Champagne France

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES
1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes,
Bordeaux France

3200 kr

