

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

LANGOUSTINE ROYALE

Smörkokt havskräfta med blomkål och fläder

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

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

BETTERAVE MARINÉE

Råmarinerad rödbeta med färsk getost och pinjenötter

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Skaldjursravioli med saffransolja, Kalix löjrom och champagnesås

SALADE DE HOMARD

Smörstekt vildfångad blåhummer med kantareller och sauce vierge

TERRINE DE FOIE GRAS

Tryffelspackad anleverterrin med Sauternesgelé och fikon

TROISIÈME CHOIX

CAILLE FARCIE

Tryffelfärserad vaktel med anklever, kantarellduxelles, crêpes Vonnasiennes och Vin Jaune-sås

TOURNEDOS ROSSINI

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

FILET DE SOLE AU VIN BLANC

Vitvinspocherad sjötunga med saltbakade betor, kantareller och vitvinssås

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA

Maräng med vit chokladkräm från Valrhona och glass på svenska åkerbär

PARFAIT À LA PÊCHE BLANCHE

Vit persika med citronverbena, vanilj och champagne

ASSIETTE DE FROMAGES

Urval av ostar från vår vagn, med tryffelhonung och fröknäcke

2 695 kr

MENU DE SALON

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINE ROYALE

Butter-poached langoustine with cauliflower and elderflower

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

Scallop mousseline filled with Baerii caviar, served with beurre blanc

BETTERAVE MARINÉE

Raw-marinated beetroot with fresh goat's cheese cream and pine nuts

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS

Seafood ravioli with saffron oil, Kalix vendace roe and Champagne sauce

SALADE DE HOMARD

Butter-fried wild-caught lobster with chanterelles and sauce vierge

TERRINE DE FOIE GRAS

Truffle-stuffed foie gras terrine with Sauternes gelée and figs

TROISIÈME CHOIX

CAILLE FARCIE

Truffle-stuffed quail with foie gras, chanterelles duxelles, crêpes Vonnasiennes and Vin Jaune sauce

TOURNEDOS ROSSINI

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

FILET DE SOLE AU VIN BLANC

White wine-poached sole with salt baked beetroot, chanterelles and white wine sauce

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

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

PAVLOVA

Meringue with Valrhona white chocolate cream and Swedish arctic bramble ice cream

PARFAIT À LA PÊCHE BLANCHE

White peach with lemon verbena, vanilla and Champagne

ASSIETTE DE FROMAGES

Selection of cheeses from our trolley, served with truffle honey and seed crispbread

2 695 kr

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" OSCETRA – 1 895 kr
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
Kalix löjrom, 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 och schalottenlöksvinäggrett

VOL-AU-VENT – 695 kr
Frasig smördeg fylld med fasan, kantareller och toppmurklor

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr
Smörstekt vildfångad blåhummer med kantareller och sauce vierge

PLATS PRINCIPAUX

CAILLE FARCIE – 925 kr
Tryffelfärserad vaktel med anklever, kantarellduxelles, crêpes Vonnasiennes och Vin Jaune-sås

HOMARD BLEU DE BRETAGNE – 1 995 kr (serveras för två personer)
Vildfångad blåhummer med toppmurklor, zucchiniblomma och thermidorsås

FILET DE SOLE AU VIN BLANC – 1 295 kr
Vitvinspocherad sjötunga med saltbakade betor, kantareller och vitvinssås

TOURNEDOS ROSSINI – 1 095 kr
Stekt hängmörad svensk oxfilé med halstrad foie gras och Périgord-tryffelsås

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr
Vildhallonsoufflé med kompott på vildhallon och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA – 295 kr
Maräng med vit chokladkräm från Valrhona och glass på svenska åkerbär

PARFAIT À LA PÊCHE BLANCHE – 285 kr
Vit persika med citronverbena, vanilj och champagne

ASSIETTE DE FROMAGES – 295 kr
Urval av ostar från vår vagn med tryffelhonung och fröknäcke

À LA CARTE

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK" OSCETRA – 1 895 kr
30 grams of caviar with buckwheat blinis, lemon smetana and browned butter

"STEAK FRITES" – ONE – 425 kr OR TWO – 850 kr
Swedish dry-aged beef tartar with Oscetra caviar – Hommage à Burnt Ends, Singapore

LA TOUR CANAPÉS – 495 kr
Kalix vendace roe, shrimp 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 and shallot vinaigrette

VOL-AU-VENT – 695 kr
Puff pastry filled with pheasant, chanterelles and morels

SALADE FOLLE DE HOMARD – 825 kr
Wild-caught blue lobster with chanterelles and sauce vierge

PLATS PRINCIPAUX

CAILLE FARCIE – 925 kr
Truffle-stuffed quail with foie gras, chanterelles duxelles, crêpes Vonnasiennes and Vin Jaune sauce

HOMARD BLEU DE BRETAGNE – 1 995 kr (served for two guest)
Butter-fried wild-caught blue lobster with morels, zucchini flower and Thermidor sauce

FILET DE SOLE AU VIN BLANC – 1 295 kr
White wine-poached sole with salt-baked beetroot, chanterelles and white wine sauce

TOURNEDOS ROSSINI – 1 095 kr
Dry-aged Swedish beef fillet with seared foie gras and Périgord truffle sauce

DESSERTS

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES – 285 kr
Wild raspberry soufflé with raspberry compote and vanilla cream from Christiansfeld dairy

PAVLOVA – 295 kr
Meringue with Valrhona white chocolate cream and Swedish arctic bramble ice cream

PARFAIT À LA PÊCHE BLANCHE – 285 kr
White peach with lemon verbena, vanilla and Champagne

ASSIETTE DE FROMAGES – 295 kr
Selection of cheeses from our trolley, served with truffle honey and seed crispbread