

# 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 tryffelviniagrette och kaviar  
Bluefin tuna tartare with truffle vinaigrette and caviar

### SALADE DE HOMARD

Smörstekt vildfångad blåhummer med kantareller och sauce vierge  
Butter-fried wild-caught blue lobster with chanterelles and sauce vierge

### CAILLE FARCIE

Tryffelfärserad vaktel med crêpes Vonnasiennes och vin jaune-sås  
Truffle-stuffed quail with crêpes Vonnasiennes and vin jaune sauce

### CŒUR DE BŒUF AU MADEIRA

Svensk oxfilé med kronärtskocka, Roscofflök och madeirasky  
Swedish beef fillet with artichoke, Roscoff onion and Madeira jus

### 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

## LE THON CRU

2021 Hugel Riesling Estate, Alsace France

## SALADE DE HOMARD

2023 William Fèvre 1er cru, Chablis France

## CAILLE FARCIE

2022 Olivier Leflaive Pernand-Vergelesses, Burgundy France

## CŒUR DE BŒUF AU MADEIRA

2022 Pine Ridge Cabernet Sauvignon, Napa Valley USA

## 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

LANGOUSTINES ROYALES

Smörkokt havskräfta med ostronört och havskräftsbisque

Butter-poached langoustine with oyster leaf and langoustine bisque

FOIE GRAS AU TORCHON

Ankleverterrin med fikonkompott och brioche

Foie gras terrine with fig compote and brioche

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

TURBOT AUX TRUFFES

Smörstekt norsk piggvarsfilé med tryffelsås

Butter-fried Norwegian turbot fillet with truffle sauce

CAILLE RÔTIE

Rostad vaktel med toppmurklor och vin jaune-sås

Roasted quail with morels and vin jaune 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 AU CONCOMBRE

Sorbet på gurka med Timutpeppar och Kosta Kristall gin

Cucumber sorbet with Timut pepper and Kosta Kristall gin

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

LANGOUSTINES ROYALES

2021 Hugel Riesling Estate, Alsace France

FOIE GRAS AU TORCHON

2018 Markus Molitor Ürziger Würzgarten, Mosel Germany

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES

2022 William Fevre 1er cru, Chablis France

TURBOT AUX TRUFFES

2022 Joseph Drouhin, Meursault France

CAILLE RÔTIE

2021 Kistler Russian River Valley Pinot Noir, California USA

CŒUR DE BŒUF À LA PROVENÇALE

2022 Pine Ridge Cabernet Sauvignon, Napa Valley USA

FLEUR DES ALPES

2023 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri Italy

SORBET À LA PÊCHE BLANCHE

Kosta Kristall Gin, Kosta Sweden

SOUFFLÉ AUX FRAMBOISES

1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes, Bordeaux France

3200 kr

