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 fyrarätters 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
Tartar på norsk havskräfta med syltade kantareller och en gräddig havskräftsvinägrett

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES
Mousseline på kammusslor fylld med Baerii-kaviar, serveras med Champagnesås

CHOU-FLEUR AU CAVIAR
Blomkålsmousse med Oscetra-kaviar, långbakad lardo, consommé

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS
Skaldjursravioli med Kalix löjrom, fänkål och bouillabaissesås

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
Vildfångad blåhummer med sellerirémoulade, tryffel och hummercoulis

TERRINE DE FOIE GRAS
Ankleverterrin med confiterat anklår, Sauternesgelé och fikon

TROISIÈME CHOIX

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES
Champagnepocherad piggvar med Sauternesvinsås och svart trumpetsvamp

PIGEON D'AUTOMNE
Fransk blodduva med plommon aigre-doux, svenska höstäpplen, kastanjer och ankleversås

SELLE DE CERF
Svensk dovhjortsadel med tryffelfärserad savoykål, sidfläsk, karljohansvamp och viltsky

DESSERTS

SOUFFLÉ
Åkerbärssoufflé med kompott på åkerbär och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA
Maräng med vaniljkräm, havtornssorbet, passionsfrukt, mango, ananas och pistagenötter från Sicilien

LE CHOCOLAT
Caramelia-choklad från Valrhona med rårörda hjortron och karamellglass

ASSIETTE DE FROMAGES
Urval av ostar från vår vagn, med tryffelhonung och fröknäcke

2 695 kr

MENU DE SALON

PREMIER CHOIX

LANGOUSTINE ROYALE
Norwegian langoustine tartare with pickled chanterelles and creamy langoustine vinaigrette

MOUSSELINE DE SAINT-JACQUES
Scallop mousseline filled with Baerii caviar, served with Champagne sauce

CHOU-FLEUR AU CAVIAR
Cauliflower mousse with Oscetra caviar, slow-cooked lardo, consommé

DEUXIÈME CHOIX

RAVIOLI DE CRUSTACÉS
Seafood ravioli with Kalix vendace roe, fennel and Bouillabaisse sauce

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
Wild-caught blue lobster with celery rémoulade, truffle and lobster coulis

TERRINE DE FOIE GRAS
Foie gras terrine with duck confit, Sauternes jelly and figs

TROISIÈME CHOIX

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES
Champagne-poached turbot with Sauternes wine sauce and horn of plenty mushrooms

PIGEON D'AUTOMNE
French blood pigeon with aigre-doux plums, Swedish autumn apples, chestnuts and foie gras sauce

SELLE DE CERF
Swedish fallow deer saddle with truffle-stuffed Savoy cabbage, porcini mushrooms, pork belly and jus

DESSERTS

SOUFFLÉ
Arctic bramble soufflé with Arctic bramble compote and vanilla cream from Christiansfeld dairy

PAVLOVA
Meringue with vanilla custard, sea buckthorn sorbet, passion fruit, mango, pineapple and pistachios from Sicily

LE CHOCOLAT
Caramelia chocolate from Valrhona with cloudberries and caramel ice cream

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 / BELUGA – 3 395 kr
30 gram kaviar med nystekta boveteblinier, 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 schalottenlöksvinägrett

BETTERAVE MARINÉE – 365 kr
Råmarinerad rödbeta med färsk getost och pinjenötter

HOMARD POCHÉ AU BEURRE – 695 kr
Vildfångad blåhummer med sellerirémoulade, tryffel och hummercoulis

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES – 1 195 kr
Champagnepocherad piggvar med Sauternesvinsås och svart trumpetsvamp

HOMARD BLEU THERMIDOR – 1 395 kr
Smörstekt vildfångad blåhummer med Thermidorsås

SELLE DE CERF – 995 kr
Svensk hjortsadel med tryffelfärserad savoykål, karljohansvamp, sidfläsk och viltsky

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

DESSERTS

SOUFFLÉ – 325 kr
Åkerbärssoufflé med kompott på åkerbär och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

PAVLOVA – 295 kr
Maräng med vaniljkräm, havtornssorbet, passionsfrukt, mango, ananas och pistagenötter från Sicilien

LE CHOCOLAT – 285 kr
Caramelia-choklad från Valrhona med rårörda hjortron och karamellglass

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 / BELUGA – 3 395 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 tartare 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

BETTERAVE MARINÉE – 365 kr
Raw-marinated beetroot with fresh goat’s cheese cream and pine nuts

HOMARD POCHÉ AU BEURRE – 695 kr
Wild-caught blue lobster with celery rémoulade, truffle and lobster coulis

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES – 1 195 kr
Champagne-poached turbot with Sauternes wine sauce and horn of plenty mushrooms

HOMARD BLEU THERMIDOR – 1 395 kr
Butter-fried wild-caught blue lobster with Thermidor sauce

SELLE DE CERF – 995 kr
Swedish roe deer saddle with truffle-stuffed Savoy cabbage, porcini mushrooms, pork belly and jus

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

DESSERTS

SOUFFLÉ – 325 kr
Arctic bramble soufflé with Arctic bramble compote and vanilla cream from Christiansfeld dairy

PAVLOVA – 295 kr
Meringue with vanilla custard, sea buckthorn sorbet, passion fruit, mango, pineapple and pistachios from sicily

LE CHOCOLAT – 285 kr
Caramelia chocolate from Valrhona with cloudberries and caramel ice cream

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