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

LANGOUSTINE ROYALE
Tartar på norsk havskräfta med syltade kantareller och en gräddig havskräftsvinägrett
Norwegian langoustine tartare with pickled chanterelles and creamy langoustine vinaigrette

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
Vildfångad blåhummer med sellerirémoulade, tryffel och hummercoulis
Wild-caught blue lobster with celery rémoulade, truffle and lobster coulis

PIGEON D'AUTOMNE
Fransk blodduva med plommon aigre-doux, svenska höstäpplen, kastanjer och ankleversås
French blood pigeon with aigre-doux plums, Swedish autumn apples, chestnuts and foie gras sauce

SELLE DE CERF
Svensk dovhjortsadel med tryffelfärserad savoykål, sidfläsk, karljohansvamp och viltsky
Swedish fallow deer saddle with truffle-stuffed Savoy cabbage, porcini mushrooms, pork belly and jus

PAVLOVA
Maräng med vaniljkräm, havtornssorbet, passionsfrukt, mango, ananas och pistagenötter från Sicilien
Meringue with vanilla custard, sea buckthorn sorbet, passion fruit, mango, pineapple and pistachios from Sicily

2 695 kr

ALLIANCE METS ET VINS

LANGOUSTINE ROYALE
2021 Hugel Riesling Estate, Alsace France

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
2023 William Fèvre 1er cru, Chablis France

PIGEON D'AUTOMNE
2021 Kistler Russian River Valley Pinot Noir, California USA

SELLE DE CERF
2022 Pine Ridge Cabernet Sauvignon, Napa Valley USA

PAVLOVA
2014 Château Raymond-Lafon Sauternes, Bordeaux France

1 995 kr

MENU DE LUXE

CHOU-FLEUR AU CAVIAR
Blomkålsmousse med Oscetra-kaviar, långbakad lardo, consommé
Cauliflower mousse with Oscetra caviar, slow-cooked lardo, consommé

LANGOUSTINE ROYALE
Tartar på norsk havskräfta med syltade kantareller och en gräddig havskräftsvinägrett
Norwegian langoustine tartare with pickled chanterelles and creamy langoustine vinaigrette

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
Vildfångad blåhummer med sellerirémoulade, tryffel och hummercoulis
Wild-caught blue lobster with celery rémoulade, truffle and lobster coulis

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES
Champagnepocherad piggvar med Sauternesvinsås och svart trumpetsvamp
Champagne-poached turbot with Sauternes wine sauce and horn of plenty mushrooms

PIGEON D'AUTOMNE
Fransk blodduva med plommon aigre-doux, svenska höstäpplen, kastanjer och ankleversås
French blood pigeon with aigre-doux plums, Swedish autumn apples, chestnuts and foie gras sauce

SELLE DE CERF
Svensk dovhjortsadel med tryffelfärserad savoykål, sidfläsk, karljohansvamp och viltsky
Swedish fallow deer saddle with truffle-stuffed Savoy cabbage, porcini mushrooms, pork belly and jus

SORBET AU CONCOMBRE
Sorbet på gurka med Timutpeppar och Kosta Kristall gin
Cucumber sorbet with Timut pepper and Kosta Kristall gin

PAVLOVA
Maräng med vaniljkräm, havtornssorbet, passionsfrukt, mango, ananas och pistagenötter från Sicilien
Meringue with Vanilla custard, sea buckthorn sorbet, passion fruit, mango, pineapple and pistachios from Sicily

,

4 200 kr

ALLIANCE METS ET VINS

CHOU-FLEUR AU CAVIAR
2015 Henriot Millésime, Champagne France

LANGOUSTINES ROYALES
2021 Hugel Riesling Estate, Alsace France

HOMARD POCHÉ AU BEURRE
2022 William Fevre 1er cru, Chablis France

FILET DE TURBOT AU SAUTERNES
2023 Joseph Drouhin, Meursault France

PIGEON D'AUTOMNE
2021 Kistler Russian River Valley Pinot Noir, California USA

SELLE DE CERF
2022 Pine Ridge Cabernet Sauvignon, Napa Valley USA

SORBET AU CONCOMBRE
Kosta Kristall Gin, Kosta Sweden

PAVLOVA
1996 Château de Fargues Lur-Saluces Sauternes, Bordeaux France

2995 kr