

LaTour

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering med nystekt bovetebli	30 g	Tillägg per 10 g
Baerii – Störrom Siberian Reserve	895 kr	250 kr
Störrom Oscietra	1095kr	350 kr
Beluga	2950 kr	

"STEAK FRITES"

Tartar på Wagybiff med Oscietracaviar – Hommage á Burnt Ends – Singapore
695 kr

JAMBON NOIR DE BIGORRE

36 månader lufttorkad svartfotskinka från Gascogne
275 kr

OXSVANS CONSOMMÉ

Consommé av oxsvans med anklever och persilja
165 kr

LOBSTER ROLL

Hummerskagen med hösttryffel i briochebröd
325 kr

"CHÈVRE VERT" (VEGAN)

Mjölksyrad cashewnötsost med bipollen och grönsaksknäckebröd
185 kr

ENTRÉES

LE THON CRU

Tonfisktartar av blåfenad tonfisk med Oscietracaviar, endive, rättika och ingefära
345 kr

FOIE GRAS

Ankleverterrin med brioche och rödlöksconfit
395 kr

SALADE FOLLE

Hummersallad av vildfångad blå hummer med ankleverterrin, sauce vierge och kantareller
Halv hummer 545 kr / Hel hummer 895 kr

MOUSSELINE DE ST JACQUES

Mousseline på pilgrimsmussla med Oscietracaviar, beurre blanc och gräslök
450 kr

RIS DE VEAU Á L'ANCIENNE

Sydfransk kalvbrässragu med Karl-Johansvamp och hösttryffel
395 kr

TARTE FINE AUX TRUFFES (VEGAN)

Tartelette på vintertryffel och sensommarsvamp med zucchini, örter och pinjenötter
345 kr

LaTour

PLATS PRINCIPAUX

SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskockt sjötunga med vitvinsås, spenat, mandel, brynt smör och chériepotatis
695 kr

HOMARD THERMIDOR 2021

Hel gratinerad vildfångad blå hummer med toppmurklor och spenat
895 kr

TURBOT Á L'ARMORICAINE

Fricassé med ångad Piggvar, vildfångad pilgrimsmussla, hummerravioli, tomat och vanilj
695 kr

ENDIVES AUX TRUFFES

Tryffel- och ankleverfärserad endive med tryffelsås och svartrot
445 kr

PINTADE À LA CRÈME

Vitvinspocherad pärlhöna svart trumpetsvamp, Karl-Johansvamp, savoykål samt potatiscrêpe
495 kr

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever och vintertryffel
595 kr

JARDINIÈRE À LA TRUFFE (VEGAN)

Sotad spetskål och spåda höstgrönsaker serveras med sås på hösttryffel
495 kr

DESSERTS

PROFITEROLES "LA TOUR"

Profiteroles med lavendelkräm, chokladsås Manjari och pistageglass
200 kr

SOUFFLÉ AUX CHICOUTÉS

Hjortronsufflé med vaniljgrädde och varm hjortronmylta
250 kr

MOUSSE AU CHOCOLAT (VEGAN)

Vegansk chokladmousse av Valrhona Tulakalumchoklad och bärkompott
200 kr

BABA AU RHUM

Varm savarin med romkokta körsbär, vaniljsås och vispad grädde från Wapnö mejeri
215 kr

BRIN D'AMOUR ET FIGUES

Varm Brin d'amour med konfiterade fikon och mâche sallad
225 kr

MIGNARDISES

Ett urval av tryfflar och praliner
100 kr