

LaTour

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering med nystekt bovetebliini

Baerii

Oscietra

Beluga

1095kr

2950 kr

895 kr

30 gram

MENU PRIMEURS

GOURMANDISES

ORTIES AUX GOUGÈRES

Soppa av årets första nässlor med hummergougères

215 kr

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Getost från Sörbro gårdsmejeri med maltbröd, ramlök, pinjenötter och primörbetor

195 kr

ENTRÉES

SALADE DE HOMARD

Tryffelstekt blåhummer med vit sparris, rabarber och Marseillevinäger

Halv hummer 695 kr / Hel hummer 995 kr

ASPERGES BLANCHES AAA

Vit sparris med hollandaisesås, lax från Färöarna gravad med Pernod- och espelettepeppar

495 kr / tillägg av kaviar 295 kr

ASPERGES VERTES

Sotad provencalsk grönsparis med libbsticka, cashewnötter och Perigordtryffel

325 kr

PLATS PRINCIPAUX

ROUGET ANTIBOIS

Rouget med Niceoliver, tomat, citron, spritärtor, färskpotatis och basilika

575 kr

CAILLE CHALLANDAISE AU PRIMEUR

Vaktel från Challande med vårprimörer, färserade toppmurklor, nässlor och ramlök

695 kr

JARDINIÈRE À LA TRUFFE

Sotad spetskål och späda vårgrönsaker serveras med sås av svart Perigordtryffel

495 kr

DESSERTS

PÊCHE BLANCHE

Vit persikosorbet med Champagne

150 kr

SOUFFLÉ DE PISTAGE

Pistage- och avokadosufflé med Manjarichoklad och grädde från Christianfelds mejeri

250 kr

LaTour

MENU CLASSIQUES

GOURMANDISES

"STEAK FRITES"

Tartar på Svensk hängmörad biff med Oscietracaviar – Hommage á Burnt Ends – Singapore

695 kr

CHARCUTERIES

Lomo av Mangalicagris, saucisson sec, Marconamandlar och oliver

295 kr

ENTRÉES

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Oscietracaviar, ostronmajonnäs, sjökorall och ingefära

345 kr

FOIE GRAS

Ankleverterrin med brioche och Sauternespäron

395 kr

MOUSSELINE DE ST JACQUES

Mousseline på pilgrimsmussla med Oscietracaviar, beurre blanc och gräslök

450 kr

PLATS PRINCIPAUX

SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskokt sjötunga med vitvinsås, spenat, mandel och smörkokta legymer

695 kr

HOMARD THERMIDOR "LA TOUR 2022"

Hel vildfångad blåhummer med toppmurklor och spenat

895 kr

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever och Perigordtryffel

595 kr

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chokladmousse av Tulakalumchoklad och bärkompott

200 kr

BABA AU RHUM

Varm savarin med krusbär och vispad grädde från Christianfelds mejeri

215 kr

PAVLOVA

Rabarber, vit choklad, maräng och åkerbärglass

225 kr

MIGNARDISES

Ett urval av praliner från Cecilia Nordström

100 kr