

# LaTour

---

## MENU SAISON

MENY CHAMBRE SÉPARÉE

### STEAK TARTARE

Råbiff av Svensk hängmörad oxfilé med Oscietracaviar och ostronmajonäs

*Alternativt*

### LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Oscietracaviar, ostronmajonnäs, sjökorall, haricots verts och ingefära

### SALADE DE HOMARD

Smörstekt viltfångad blåhummer med kantareller, tomat och Marseillevinäger

### ENDIVE FARCIE

Anklever- och tryffelfärserad endive med mangold och madeirasås

### TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever och Australisk vintertryffel

*Alternativt*

### TURBOT AUX TRUFFES

Stekt piggvar med Australisk vintertryffel, kronärtskocka tomatconfit och beurre blanc

### CRÈME BRÛLÉE AU LAVANDE

Lavendel crème brulee med hallon och 12 årig balsamico vinäger

2 350 KR

Vi önskar veta ert val av förrätt och varmrätt veckan innan ankomst.

