

GOURMANDISES

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

Caviarservering 30 gram med nystekt boveteblini

Caviar 30 gram with buckwheat blini

Baerii

895 kr

Oscietra

1095kr

Beluga

2950 kr

"STEAK FRITES"

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

Tartare of Swedish reserve steak with Oscietra caviar – Hommage à Burnt Ends – Singapore

695 kr

COPPA

Lufttorkad karré av Svensk Mangalicagris med ankleverbeignet

Cured pork shoulder from Swedish Mangalica pig with duck liver beignet

195 kr

SOUPE D'ORTIES

Soppa av Svenska nässlor med hummer och brioche

Swedish nettelsoup with French blue lobster and brioche

225 kr

COQUILLES ST-JACQUES AU CAVIAR

Sotad norsk pilgrimsmussla med blomkål, ostronblad och baeriicaviar

Pan-seared Norwegian scallop with cauliflower, oyster leaf and Baerii caviar

250 kr

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS

Getost från Sörbro gårdsmjeleri med maltbröd, pinjenötter och Svenska betor

Goat cheese from Sörbro dairy farm with malt bread, pine nuts and Swedish beets

195 kr

ENTRÉES

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Oscietracaviar, rättika, haricots verts, ostronblad och ingefära

Bluefin tuna tartare with Oscietra caviar, radish, haricots verts, oyster leaf and ginger

385 kr

FOIE GRAS

Ankleverterrin med Sauternvinsgelé, lökconfit och brioche

Foie gras terrine with Sauternes wine jelly, onion confit and brioche bread

395 kr

MOUSSELINE DE ST JACQUES

Mousseline på pilgrimsmussla med Oscietracaviar, beurre blanc, gurka och gräslök

Scallop mousseline, Oscietra caviar, beurre blanc and chives

460 kr

SALADE DE HOMARD

Stekt vildfångad blåhummer med vit sparris, antibois av tomat och ramslök

Pan-fried French blue lobster with white asparagus, tomato antibois and ramson

695 kr

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE (VEGAN)

Vitvinsbräserade kronärtskockor med morötter, pärlök och vintertryffel

White wine braised artichokes with carrots, pearl onion and winter truffle

295 kr

PLATS PRINCIPAUX

SOLE AU VIN BLANC

Vitvinskokt sjötunga med vitvinsås, smörkokta legymer, regnbågsrom och gräslök

Wine poached sole with white wine sauce, butter sauteed vegetables, rainbow trout roe and chives
750 kr

HOMARD THERMIDOR "LA TOUR 2023"

Smörstekt Fransk vildfångad blåhummer med toppmurklor, spenat och Thermidorsås

Butter fried French wild caught blue lobster with morels, spinach and Thermidor sauce
1095 kr

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever, haricots verts och Périgordtruffel

Swedish dry-aged fillet of beef with seared foie gras, haricots verts and Périgord truffle
695 kr

FLÉTAN AU BEURRE DE HOMARD

Pannstekt hälleflundrafilé med blåhummer, tomat och hummersmörsås

Pan-seared halibut with French wild caught lobster, tomato and lobster butter sauce
795 kr

PINTADE CONFITE

Suprême av pärlhöna med sotad spetskål, velouté de foie gras och Périgordtruffel

Suprême of guinea fowl with sweetheart cabbage, foie gras velouté and Périgord truffle
595 kr

LA TOUR VERT (VEGAN)

Rotselleri, ostronskivling, morot, råhyvlad portabello och Périgordtruffelsås

Celeriac, oyster mushrooms, carrot, raw sliced portabello and Périgord truffle sauce
495 kr

DESSERTS

RABARBERPAVLOVA

Glasrabarber med Valrhona chokladkräm, maräng och rabarberglass

Forced rhubarb with Valrhona chocolate cream, meringue and rhubarb ice cream
265 kr

PROFITEROLES "LA TOUR"

Profiteroles med vaniljkräm, Manjarichoklad och pistageglass

Profiteroles with vanilla cream, Manjari chocolate and pistachio ice cream
200 kr

SORBET AU CONCOMBRE

Gurkasorbet med timutpeppar och Hendricks gin

Cucumber sorbet with timut peppar and Hendricks gin
165 kr without gin / 225 with gin

SOUFFLÉ CHICHOUTÉ

Hjortronsoufflé med hjortronkompott och vaniljgrädde från Christiansfelds mejeri

Cloudberry soufflé with cloudberry compote and vanilla cream
250 kr