

LaTour

MENU SAISON MENY CHAMBRE SÉPARÉE

STEAK TARTARE

Svensk hängmörad oxfilé med Baeriicaviar, ostronbladsmajonnäs och pommes maxim

Alternativt

LE THON CRU

Blåfenad tonfisktartar med Baeriicaviar, rättika, gurka och ingefärsdressing

SALADE DE HOMARD

Smörstekt fransk blåhummer med trumpetsvamp, tryffel och sauce antiboise av tomat

RIS DE VEAU PROVENCALE

Vinbräserad kalvbräss med stekta kantareller, blomkålspuré och lagerblad

TOURNEDOS ROSSINI

Svensk hängmörad oxfilé med halstrad anklever, haricots verts och Périgordtryffel

Alternativt

FLÉTAN AU BEURRE D'HOMARD

Pannstekt hälleflundra med blåhummer, tomat och hummersmörsås

ÅKERBÄRPAVLOVA

Svenska åkerbär med Valrhonachokladkräm, maräng och åkerbärsglass

2 350 KR

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



LaTour

MENU DE LUXE MENY CHAMBRE SÉPARÉE

ASSIETTE DE BOUCHÉES AU CAVIAR

Tartar på svensk hängmörad biff med Oscietracaviar,
Belugacaviar med nystekt boveteblini och citronsmetana,
Blåfenad tonfisktartar med Baeriicaviar

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DU BOIS À LA TRUFFE
Krämig svampsoppa med svarttryffel och stekta kantareller

HOMARD BRETON À LA VANILLE

Smörstekt vildfångad blåhummer från Frankrike med gräslökssmör, ärtpuré
och hummerbisque med vanilj

BOEUF WELLINGTON AU FOIE GRAS ET TRUFFES NOIRES

Smördegsinbakad svensk hängmörad oxfilé med halstrad foie gras, svampduxelle och
Périgordtryffelsås

Alternativt

FILET DE TURBOT AU BEURRE D'AMANDES

Smörpocherad piggvarfilé med mandelsmör, fänkål och toppmurklor

SELECTION DE FROMAGES

Dagens urval av ostar, serveras med tryffelhonung

SORBET AU CONCOMBRE

Gurksorbet med timutpeppar och Hendrick's gin

ECLAIRE AUX POMMES

Éclair med svenskt äpple, calvadoschantilly och pistageglass

4 000 KR

Vi önskar veta ert val av varmrätt veckan innan ankomst.

