11
maj 2023

La Tour by Pontus Frithiof

Skribent: **Monika Österheim**

La Tour ligger på 23e våningen i DN-skrapan och har en hisnande utsikt över Riddarfjärden i Stockholm.
La Tour by Pontus Frithiof lovar en upplevelse av aldrig tidigare slag med det bästa av allt, i detalj och i helhet. Det är en hög ambition. Lyckas de?

Exklusiv power dining
På La Tour by Pontus Frithiof och Mario E. Moroni åt jag lyxig en fredagslunch tillsammans med en vän.
Restaurangen ligger på 23e våningen i DN-skrapan och har en hisnande utsikt över Riddarfjärden i Stockholm. La Tour lovar en upplevelse av aldrig tidigare slag med det bästa av allt, i detalj och i helhet. Det är en hög ambition. Lyckas de? Ja, de lyckas.

Alla sinnen får njutning
Inredningen är dov och sober med mjukaste mattor, sammetssoffor och textilier i grårosa toner. Det är mycket elegant men känns ändå inte stelt. Upplevelsen är mer som att komma in i ett vackert vardagsrum. Lite cool musik från högtalarna tonar ner stämningen och jag slappnar av.
En lång, modern eldstad bidrar också till mysig stämning.
Pontus grupp har sedan länge ett samarbete med galleri GKM i Malmö (finns även i Stockholm). Jag kände direkt igen konsten eftersom jag är från Malmö och har mycket konst därifrån. Fint!
Det vackra porslinet du ser på bilderna nedan är från Villeroy & Boch.

Exklusiv fransk meny
Valen av råvaror i menyns rätter är det absolut bästa vi kan hitta.
Vi börjar med var sin gourmandise ? lilla aptitretaren. Vi valde Tartar på svensk hängmörad biff med Oscietracaviar och en Consommé av fransk vildfångad blåhummer med hummermousse och brioche.
Fina bubblor inleder lunchen och till dessa två gourmandises dricker vi en fantastisk årgångångschampagne, 2013 Billecart-Salmon.
Dessa läckerbitar tillsammans med bubblorna får igång oss och förväntningarna är höga.

La Tours entrées
Vi beställer våra förrätter.
Det blir en Ankleverterrin med sauterneskompott, vindruvor och brioche och en Fransk blåhummersallad med kantareller och sauce vierge av tomat och Marseillevinäger.
Rätterna är otroligt vackra och smakar underbart. Vi vill att de ska vara länge.
Till anklevermoussen föreslår de självklart en Sauternes som är så klassiskt gott det kan bli. Vi får ett glas Château Suduiraut 2002 som har allt vi kan önska av en perfekt Sauternes.
Till hummersalladen dricker vi en vit Bourgogne, Beaune du Château Premier Cru. Vinets fyllighet, lätta smörighet men med friskhet från citrus går fint ihop med hummern och de smakrika tillbehören.

Plats Principeaux
Valet av huvudrätt var inte heller lätt, så mycket gott i listan att bli förförd av. Ska det bli sjötunga, oxfilé, piggvar eller vaktel?
Mitt sällskap väljer hummer ? Fransk hel vildfångad blåhummer med toppmurklor och spenat. Hummern är perfekt tillagad och så stor att vi börjar undra om det går att äta upp hela.
Jo, det gjorde det med lite ansträngning, ha ha.

Vonnasiennes ? vad är det?
Mitt val av huvudrätt landar på Ankleverfärserad vaktel med kastanj, pancetta, majrova och crêpes Vonnasienne. Jag älskar fågel och är den dessutom färserad med en massa gott är jag såld.
Jag är inte bekant med vonnasienne och passar på att fråga Pontus Frithiof när han kommer förbi vårt bord för att hälsa. Det är en liten rund pannkaka/crêpe av potatis. Så franskt och så gott! Nu ska jag genast lära mig att göra vonnasiennes.
Till vakteln dricker jag en Pinot Noir som är typiskt fågelvin. Vinet kommer från Calera, Central Coast, CA i USA, som är ett svalt klimat. Vinet är mjukt och elegant, mycket röda bär, kryddigt och med lite mineralitet men tillräckligt med syra och fyllighet att samsas med min mustiga fågelrätt.

Dessert
Mätta är vi vid det här laget och omtumlade av alla sinnesintryck. Vi ber om en paus och toppar upp glasen med vin så länge.
Här sitter jag i en mjuk värld uppe i molnen med en hundra procent sinnlig njutning där

vänlig personal passar upp mig med det bästa jag vet ? mat och vin. Min Luther gör sig påmind men jag hycklar om jag säger att mitt dåliga samvete varade en längre stund. Så?vidare till desserten. Se själv, hur kan vi motstå?

Profiteroles och pavlova
Våra val faller på Profiteroles med lavendelkräm, manjarichoklad och pistageglass och en Pavlova med valrhona chokladkräm, maräng och åkerbärsglass. I glaset tar vi en ljuvlig Tokaj med smak av honung och gul frukt till detta söta.
Pavlovan överraskade med sina smaker som inte går att föreställa sig av beskrivningen. Sanslöst raffinerad och oförglömlig. Det heter att den avslutande rätten måste vara mer än perfekt för att det är vad vi tar med oss från måltiden ? det sista vi minns. Ja, så är det även på La Tour.
Desserterna får mig att genast vilja komma tillbaka. Bravo!

La Tour ? lyx från början till slut
Om du vill anlända till restaurangen med stil, kan du boka upphämtning i Rolls Royce.

La Tours concierge tar emot i entrén i DN-skrapan och skickar upp dig i hissen där personalen tar emot.
Är ni ett sällskap på minst 6 personer kan ni boka The Unicorn och då ingår upphämtningen men också avlämning. The Unicorn är en specialmeny med ett dussin rätter och unika viner i chambre separée med balkong.

Alla bilder: Monika Österheim