

## LA CARTE FRAICHEUR DES ROSES ARRIVE AVEC L'ETE !

Le chef **François Jagut** a créé pour le restaurant **Les Roses**, une carte qui sent bon l'été. Celle-ci reflète la passion du chef pour les produits de qualité et sa créativité dans l'association des saveurs, tout en mettant en valeur la fraîcheur des ingrédients de saison. Les plats proposés sont à la fois légers, colorés et surtout savoureux.

Parmi les entrées, on retrouve un tartare de thon rouge avec une sauce ponzu, une tartelette de sot-l'y-laisse avec une purée de courgette émulsionnée, des copeaux de poutargue et des piquillos. Le végétal n'est pas en reste avec le duo fenouil & artichaut et la raviole de feta bio.

Pour les plats, le chef propose du turbot caramélisé au beurre de citronnelle, accompagné de carottes fanes et d'un jus de carottes lactofermenté. Le homard bleu de Bretagne est également à l'honneur, servi poché au beurre avec du houmous, de la panisse et de la bisque. Les amateurs de viande pourront déguster un carré de veau rosé avec des ris de veau caramélisés au café et un millefeuille de chou-rave confit, ainsi qu'un faux-filet Wagyu relevé d'un jus de dashi, accompagné d'un écrasé de pommes de terre de Noirmoutier et de salicornes fraîches.

Enfin, les desserts mettent à l'honneur le chocolat avec un cookie aux épices Zaatar, du gianduja crémeux et des mûres, ainsi que les fraises gariguettes avec un sablé breton aux zestes de citron, une crème légère à la vanille et un coulis de fraises.

L'offre est complétée par un **Sunday Lunch Menu** servi tous les dimanches, et les soirs un menu **Inspiration** avec un accord mets-vins proposé par **Thierry Corona**, Sommelier de l'Année 2023 Gault&Millau Luxembourg.

A plusieurs périodes de l'année, le restaurant propose des « versions spéciales », ce sera le cas du 22 juin au 10 juillet 2023 avec « **Découvrez les Roses** ». L'occasion de vivre une belle expérience avec un menu 3 plats pour 55 € au lieu de 75 € (hors boissons). Et aussi permettre au plus grand nombre d'accéder à la cuisine gastronomique et surtout à l'identité culinaire du Chef qui respecte le produit pour en révéler les textures, les parfums, les saveurs et les couleurs.

### Infos pratiques

Horaires d'ouverture :

- vendredi & samedi : de 19h à minuit
- lundi & jeudi : de 19h à 23h
- dimanche : de 12h à 14h & de 19h à 23h

Réservation en ligne sur [casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses](https://casino2000.lu/fr/restaurants/les-roses)

Réservé aux personnes majeures.