

# CASINO 2000

Mondorf-les-Bains, Luxembourg

COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE

## L'INVITATION AUX VOYAGES

Un retour à la normale. Ou presque. Et l'occasion pour le Purple Lounge de vous faire découvrir de nouvelles saveurs avec des tendances alimentaires et culinaires déjà présentes depuis quelques temps mais qui se sont accélérées ces deux dernières années avec la crise sanitaire.

Les consommateurs plus exigeants en terme de qualité, souhaitent aujourd'hui, une offre plus différenciante et plus saine.

CASINO 2000 et ses chefs en ont donc profité pour faire évoluer les cartes de leurs restaurants dans ce sens, notamment Stéphane Hubert, Chef du Purple Lounge, qui a souhaité faire vivre à la clientèle du lieu une nouvelle expérience avec des plats qui invitent aux voyages tout en conservant les valeurs sûres de la carte.

Première halte en Sicile pour faire le plein de soleil avec une Caponata d'Aubergines servie avec du poivron, du céleri, des épices et des cubes d'halloumi grillé, venu tout droit de Chypre (« halloumi » qui fait son entrée dans la prochaine édition du dictionnaire Le Petit Larousse illustré, à paraître le 15 juin 2022 !)

On reste en Italie avec l'incontournable Burrata di Bufala sourcée directement du pays, servie avec des tomates colorées et du pesto.

Direction ensuite le Pérou pour un vent de fraîcheur et de pep's garantis, avec un Ceviche de Bar aux fruits de la passion, agrémenté de mangue, ananas, grenade et guacamole et associé à une vinaigrette à base de sureau, de citron et d'huile d'olive.

Pour les amateurs de belles viandes, succombez sans attendre aux Spare Ribs marinés à la sauce barbecue « made in » Luxembourg ou craquez pour le Black Angus Italian Burger.

Côté poissons, le voyage est aussi au rendez-vous, avec un Saumon aux Épices Japonaises Furikake servi avec un Chou Kale Snacké déglacé à la sauce soja et sa sauce ponzu yuzu.

Les végétariens ne sont pas oubliés ! On retrouvera entre autres à la carte le Beyond Burger et surtout la délicieuse salade libanaise Fattouche. Et les habitués des grands classiques retrouveront la Bouchée à la Reine et la traditionnelle Escalope Panée sauce champignons.

Pour accompagner vos plats, une carte des vins d'ici et d'ailleurs élaborée par Thierry Corona vous est proposée.

Et après ce repas, les desserts vous raviront de fraîcheur avec une Salade de Fruits marinée au sirop d'hibiscus, et son sorbet mangue ou de gourmandise avec l'indétrônable Crème Brûlée ou encore la Mousse au Chocolat.