

RESTAURANT LES ROSES : SAVEURS ET FRAICHEUR AU MENU !

C'est l'heure du changement de saison. Le chef **François Jagut** a créé pour le restaurant **Les Roses** une carte qui vous fera vivre la fin de l'été et le début de l'automne avec des produits révélant sa créativité en associant des saveurs, et en mettant en valeur la fraîcheur des ingrédients de saison.

L'occasion aussi pour le restaurant de proposer une « version spéciale » avec « **Découvrez Les Roses** » du 7 au 18 septembre 2023 et vivre une belle expérience avec un menu 3 plats à 55 € au lieu de 75 € (hors boissons) et, pour les plus gourmands, 4 plats à 75 € au lieu de 95 €. Cette offre permet aussi au plus grand nombre d'accéder à la cuisine gastronomique et surtout à l'identité culinaire du Chef dans le respect du produit pour en révéler texture, parfum, saveur et couleur.

Parmi les entrées, on retrouve un tartare de thon rouge avec une sauce ponzu, une tartelette de sot-l'y-laisse, des copeaux de boutargue, courgettes et des piquillos. Le végétal n'est pas en reste avec les tomates de chez Sandrine et l'artichaut Camus.

En plats, le chef propose du turbot sauvage au beurre de citronnelle, accompagné de carottes glacées. Le homard de Bretagne est également à l'honneur, servi poché au beurre avec du houmous, de la panisse et de la bisque tranchée. Les amateurs de viande pourront déguster un carré de veau rosé avec des ris de veau caramélisés et du chou-rave, ainsi qu'un filet de bœuf sélection « Metzger » relevé d'un jus aux mûres accompagné d'une raviole de cresson.

Pour finir, les desserts mettent à l'honneur le chocolat avec un feuilleté de cacao malté, crémeux Manjari et sorbet cheesecake, ainsi que les figues de Solliès confites avec brioche et crème mascarpone vanille.

« **Découvrez Les Roses** » annonce également sa prochaine édition du 26 octobre au 6 novembre 2023 avec de nouvelles sensations gustatives.

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

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

Réservé aux personnes majeures.