



LES ROSES

LE RESTAURANT

« Une cuisine contemporaine, qui trouve son inspiration au fil des saisons pour vous faire plaisir. »

François JAGUT

Avec un nom aussi floral, c'est Monet et ses jardins de Giverny qui ont inspiré le cabinet d'architecte parisiano-luxembourgeois d'Elodie Lenoir, chargé du nouveau look du Restaurant Les Roses. Ainsi, la magnifique salle ronde et son immense et lumineuse baie vitrée a été complètement revisitée, façon jardin d'hiver. Dans l'air du temps, évidemment, le nouvel espace, doux et confortable fait la part belle aux matériaux naturels. Comme sur les toiles impressionnistes.

Le bois foncé recouvre les murs, les plateaux de chêne des tables, rondes et ovales, sont incrustés de marbre, le velours vert forêt habille les banquettes, la pierre les panneaux centraux et les touches dorées du laiton martelé des suspensions parsèment le ciel des lieux. Au centre, les cloisons courbes viennent créer une zone privilégiée modulable. Cet espace central est surmonté d'un plafond effet miroir: luminosité, élégance et intimité sont au rendez-vous.

Côté cuisines, c'est la nouveauté dans la continuité: François Jagut a repris d'une main de maître les fourneaux. Sa jeunesse et sa créativité vont de pair avec une refonte totale de l'espace restauration.

C'est donc dans cette nouvelle atmosphère tout en fines rondeurs que le chef propose ses derniers délices gourmands.



LES ROSES

L'ÉQUIPE

François Jagut, breton d'origine, propose une cuisine contemporaine et trouve son inspiration au fil des saisons. La cuisine, il est tombé dedans quand il était petit, notamment grâce à sa grand-mère. Il le dit lui-même, « La cuisine, c'est une passion que je cultive depuis ma plus tendre enfance. » Après une formation en école hôtelière, ce sont ses stages dans de grandes maisons étoilées qui lui permettront d'acquérir une solide expérience. On retiendra notamment le Domaine de Locguénolé (Relais & Château), haut-lieu de la gourmandise bretonne, et la Chaîne d'Or, restaurant gastronomique en Normandie.

Sa rencontre avec Olivier Roellinger et son travail auprès de Marc Veyrat, deux grands chefs étoilés français, l'ont largement inspiré.

Le 1er mars 2005, il s'installe pour la première fois au piano du restaurant « Les Roses ». Il n'en bougera plus !

Il a été le chef de partie d'Alain Pierron puis son second pendant près de 15 ans. Le remplacer aux commandes de la cuisine des Roses était la suite logique.

François Jagut a choisi Loïck Martinez, jeune chef à la passion débordante, pour le soutenir et devenir son second.

Côté salle, l'équipe des Roses vous conseille et propose un accueil et un service irréprochables.

La Maître d'Hôtel, Valérie Boyenval, est là pour vous accueillir comme il se doit, avec le sourire qu'on lui connaît. Ses dernières expériences au sein de prestigieuses maisons telles que le Fouquet's à Paris, le Negresco Palace à Nice ou encore le Papagayo à St-Tropez lui confèrent une légitimité à toutes épreuves.

Fort de son expérience et de l'amour de son métier, le Chef Sommelier Thierry Corona élu Chef Sommelier de l'année 2023 Gault&Millau Luxembourg, saura vous présenter le cru qui se mariera parfaitement aux mets servis. La cave à vins offre un choix

impressionnant d'excellents millésimes. Ses plus de trente ans de carrière et sa fonction de Président de l'Association des Sommeliers d'Europe en font un véritable expert dans son domaine.



LES ROSES

LA CARTE

Vivez une expérience gastronomique exceptionnelle autour de la carte et de ses variations.

La carte est renouvelée régulièrement. François Jagut signe une carte rendant hommage à la cuisine française sans oublier ses influences originelles.

L'assiette joue avec les codes de la gastronomie et les associations, comme les langoustines ou le bar de ligne sans oublier le végétal et les déclinaisons autour du veau. Les desserts suivent avec le chocolat et les fruits de saison.

On composera un menu à la carte (entrée, plat, dessert) pour 69 € en semaine et le dimanche, les vendredis et samedis pour 79 €. Prévoir 30 € de plus pour un plat supplémentaire.

