

PRESS RELEASE

Press Contact: Anne Leick
a.leick@casino2000.lu – M +352 621 277 990

Des Roses Ecluses, la nouvelle carte du restaurant

Le restaurant gastronomique Les Roses, vous dévoile sa nouvelle formule saisonnière. Offrant un menu entrée-plat-dessert à 69 € en semaine et 79 € le week-end. Cette refonte ambitieuse mérite toute votre attention.

Sous la direction du chef François Jagut, Les Roses propose désormais des menus à la carte, revisitant l'intégralité des choix gastronomiques.

Les entrées variées

Allant du foie gras poêlé et poule fermière au chèvre frais, en passant par la daurade sauvage et la classique mais toujours prisée boîte de caviar, promettent de ravir tous les palais.

Sept plats au programme

Pour continuer à offrir un vaste choix aux gastronomes venus se restaurer dans cet agréable espace contemporain et chaleureux, la carte propose pas moins de sept plats ! Les options végétariennes gourmandes avec une appétissante et très structurée tourte aux navets confits et blettes.

La mer... qu'on voit danser

Les amateurs de fruits de mer seront enchantés par le homard bleu pêché dans la région d'Erquy, accompagné d'un trio de sauces (crème de maïs, courgette et poivron) et d'un risotto de riz noir avec son sabayon à l'oursin. Turbot poché au foin et rouget barbet côtier complètent ce tableau marin.

Les viandes ne sont pas en reste avec le pluma de porc ibérique grillé, accompagné d'un flan de pois chiche au paprika fumé et d'une tempura d'artichaut. Le bœuf se décline en filet « sélection Metzger », émulsion d'ail doux accompagné d'un rafraîchissant sorbet d'estragon, ou en faux-filet Wagyu « Grade 4 ».

La touche fruitée

Les desserts, quant à eux, raviront les amateurs de fruits gourmands. Le premier dessert enchante autant les yeux que les papilles avec ses cerises griottes poêlées, sa meringue à la verveine, son sorbet cheesecake cerise et ses piquillos confits. Un véritable festin pour les sens. Pour compléter ce tableau, un dessert architectural autour de la pêche, agrémenté d'un rafraîchissant sorbet basilic, promet une expérience gustative inoubliable.

Venez découvrir la nouvelle carte des Roses et laissez-vous emporter par une expérience culinaire exceptionnelle orchestrée par le chef François Jagut.

Infos pratiques

Jeudi au lundi de 19h00 à 23h00

Dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 23h00

Fermeture pour congés du 30 juillet au 29 août inclus.

Réservé aux personnes majeures

Carte complète du restaurant et infos : www.casino2000.lu