

CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg



LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

NOVEMBRE 2025

SOMMAIRE

Les Roses,
une histoire
de bons goûts



François Jagut 04

Le Restaurant Les Roses 06

L' Hiver en Saveurs 08

Émotions en Fêtes 12

Les Equipes 14

La Carte 16

Les Infos Pratiques 18



FRANÇOIS JAGUT

Restaurant Les Roses



Sous la direction de François Jagut, le restaurant Les Roses s'impose aujourd'hui comme l'une des tables les plus inspirées du Grand-Duché.

Couronné Chef de l'Année 2025, la plus haute distinction décernée par le Gault&Millau Luxembourg, François Jagut a confirmé son talent et sa singularité.

Avec une **note de 15,5 points et 3 toques renouvelés dans le Guide Gault&Millau Luxembourg 2026**, le restaurant illustre son excellence et sa constance au fil des saisons.

Cette reconnaissance reflète avant tout une vision : celle d'une cuisine exigeante, sincère et profondément ancrée dans le respect du produit. Une réussite collective, portée par la fidélité des clients, l'engagement de l'équipe et la créativité d'un chef passionné.

François Jagut a pris les commandes du restaurant il y a quatre ans et y a insufflé une nouvelle énergie. Avec sa jeunesse et sa créativité, il a totalement repensé la carte, tout en respectant l'ADN du restaurant.

Pour comprendre ses créations, il faut remonter à ses racines. **Originaire de Bretagne**, François s'inspire des **saisons** pour proposer une **cuisine contemporaine et authentique**. La passion pour la gastronomie, il l'a depuis toujours, notamment grâce à sa grand-mère.

Après avoir suivi une formation en école hôtelière, François se forge une expérience solide dans des établissements étoilés. Il fait ses armes au Relais & Châteaux de Locguénolé, un temple de la gastronomie bretonne, et à la Chaîne d'Or en Normandie.

Ses rencontres avec les grands chefs Olivier Roellinger et Marc Veyrat ont profondément marqué son parcours. Le 1er mars 2005, François fait ses débuts aux fourneaux des Roses. Il gravit les échelons, passant de chef de partie à second pendant près de 15 ans. Et c'est naturellement qu'il en prend les rênes, prêt à écrire avec ses équipes **un nouveau chapitre** de cette histoire culinaire.

“ La cuisine, c'est une passion
que je cultive depuis mon enfance ”



LE RESTAURANT LES ROSES

L'histoire



Les **Roses** a ouvert ses portes en **1986**, trois ans après l'inauguration du Casino, pour régaler ses premiers clients. Depuis, ce restaurant iconique a vu passer de nombreux grands chefs. Aujourd'hui, c'est **François Jagut** qui est aux commandes en cuisine. Mais l'évolution ne s'arrête pas là : le restaurant lui-même a fait l'objet d'une transformation majeure.

Inspiré par les célèbres **jardins de Monet** à Giverny, le nouveau design du restaurant porte la signature du cabinet d'architecte parisiano-luxembourgeois d'**Elodie Lenoir EL'LE Architects**. La salle, avec son impressionnante baie vitrée, a été entièrement revisitée dans un esprit jardin d'hiver. Trois mots clés définissent ce nouveau look : **naturel, boisé, végétal**.

Tout est pensé pour être dans l'air du temps. Les matériaux naturels sont à l'honneur : des murs habillés de bois foncé aux tables en chêne incrustées de marbre, en passant par des banquettes en velours vert forêt. Les touches dorées en laiton martelé illuminent subtilement l'espace, tandis que des cloisons courbées créent des zones cosy et exclusives.

Difficile de ne pas remarquer la moquette sur-mesure, véritable œuvre d'art avec ses nuances de **beige, noir, vert et kaki**.

Et pour parfaire l'ensemble, les luminaires ultra-design apportent une touche moderne et élégante.

Enfin, la décoration est sublimée par des vases ornés de fleurs séchées dans des tons beiges, ajoutant **douceur et naturel** aux tables.

À propos du restaurant Les Roses

Le restaurant Les Roses, situé au CASINO 2000 à Mondorf-les-Bains, propose une cuisine gastronomique raffinée dans un cadre élégant.

Attaché à l'excellence et à l'authenticité, notre chef sélectionne les meilleurs produits pour offrir une expérience culinaire unique et inoubliable.



LES ROSES

L'HIVER EN SAVEURS

Communiqué de presse



Le restaurant Les Roses dévoile sa nouvelle carte d'hiver, à la fois audacieuse, raffinée et profondément ancrée dans la saison. Élaborée par François Jagut, cette carte raconte une histoire à chaque assiette. Une partition où la précision du geste s'allie à la sincérité du goût.

Les premières notes de ce voyage culinaire donnent le ton d'un hiver tout en contrastes. Le **Foie Gras Poêlé**, accompagné d'une raviole de topinambour et de dattes, s'enrobe d'un bouillon de poule clair et aromatique.

Le **Tataki de Bœuf & Saint-Jacques**, relevé d'une glace à l'ail noir et de pickles de carottes, allie finesse marine et intensité terreuse. Le **Mille-Feuille de Panais**, paré de girolles et d'une huile de capucine, séduit par sa délicatesse végétale. Et pour les amateurs, le **Caviar "Sturia IGP d'Aquitaine"** ayant tout récemment obtenu le label IGP, venu d'Aquitaine, s'invite à la carte en hommage à la pureté du goût.

Les plats révèlent une cuisine d'hiver généreuse et équilibrée. La **Raviole Végétale de Céleri-Rave**, à la crème de noisettes et au cresson, exprime la finesse du végétal.

Le **Bar Laqué**, marié au lard blanc de Colonnata et à une butternut safranée, allie douceur et caractère. Le **Homard de Bretagne**, accompagné d'un navet au sumac et d'une mousseline au charbon, met en lumière l'audace du chef. Et pour les amateurs de viande, la **Côte de Veau Dry Aged** au jus de foin ou le **Filet de Biche à la**

Tartelette d'Airelles signent des assiettes à la fois puissantes et raffinées.

Le voyage se conclut sur des notes de douceur du chef pâtissier Florian Crugnola.

Les **Marrons Confits**, au miso et au praliné pistache, offrent une interprétation élégante du dessert d'hiver. Le **Crèmeux au Miel de Pays**, accompagné d'ananas rôti et de sorbet Kalamansi, apporte une touche acidulée et lumineuse.

Et pour les puristes, le chariot de fromages choisis chez "Formaticus" à Dudelange demeure un incontournable.

Pour prolonger l'expérience, François Jagut et son équipe élaborent un **Slow Coffee** préparé devant vous. Cette extraction douce, réalisée par goutte-à-goutte, révèle toute la finesse aromatique du grain. Deux cafés d'exception sont proposés : le **Yirgacheffe** d'Éthiopie, aux notes fruitées et légèrement acidulées, et le **Blue Mountain** de Jamaïque, réputé pour son élégance et sa très faible amertume. Un rituel délicat et apaisant pour conclure le repas.

Le restaurant Les Roses propose également un **menu à la carte**, permettant aux convives de personnaliser leur expérience gastronomique selon leurs envies. Notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner pour créer le repas parfait. Découvrez dès aujourd'hui la nouvelle carte d'hiver : des saveurs de saison, des produits d'exception et une expérience culinaire chaleureuse à souhait.



AU COEUR DES SAVEURS DE L'HIVER



Mille-Feuille de Panais

Girolles • Caviar de Balsamique • Huile de Capucine



Barbue Confitée

Salsifis • Salicorne • Beurre Blanc Iodé



Côte de Veau

Coulant de Pomme de Terre • Caviar Oscietre • Jus au Foin



Marrons Confits

Mousse Miso • Praliné Pistache • Sirop de Rhum



ÉMOTIONS EN FÊTES

Des menus d'exception



François Jagut signe deux menus d'exception pour célébrer les fêtes : le Menu de Noël & le Menu de la Saint-Sylvestre 2025.

Le **Menu de Noël** s'ouvre sur la finesse du **Caviar Oscietre**, avant de révéler un délicat **Tataki de Bœuf & Saint-Jacques** porté par la profondeur de l'ail noir.

Le **Homard Grillé** se pare de notes cassis et nori, tandis que la Joue de Veau confite 48 heures dévoile une texture fondante et un jus truffé d'une rare intensité. Le **Brie de Meaux**, retravaillé autour du vin jaune et de la truffe, apporte une parenthèse chaleureuse avant un final chocolaté mêlant **Grand Cru Cluizel 66%**, marron et rhum dans une composition aussi réconfortante que sophistiquée.

Le **Menu de la Saint-Sylvestre**, plus ample et résolument festif, fait monter la soirée en crescendo. La **Raviole de Foie Gras** ouvre le bal avec douceur, suivie d'un **Homard de Bretagne** parfumé à la Butternut au Curry et à la Capucine. La **Croûte de Céleri aux Truffes Noires** se révèle généreuse et gourmande, tandis que les **Saint-Jacques Caramélisées**, associées au Ris de Veau et au Porto Blanc, offrent un jeu de textures superbe. Le **Mignon de Biche**, accompagné d'airelles et de baies de Tasmanie, apporte une signature puissante et élégante. Les desserts, entre fraîcheur végétale - pomme, carotte, combava - et un spectaculaire **Coulant**

Chocolat 73% safrané, prolongent le plaisir avant un dernier clin d'œil sucré : pralines et guimauves maison.

Deux menus, deux ambiances, mais une même promesse : faire vivre aux convives une expérience festive, sensorielle et inoubliable, dans la plus pure identité des Roses.



Menu de Noël

25 & 26 décembre 2025

6 plats : 109 €

7 plats : 129 €

Menu de St Sylvestre

31 décembre 2025

249 €



LES ÉQUIPES



Depuis que **François Jagut** est chef du restaurant, c'est **Loïck Martinez**, jeune cuisinier, qui occupe le poste de second. Il a trouvé tout de suite sa place dans la brigade pour devenir second de cuisine grâce à un travail acharné.

Celui qui s'occupe de vos fabuleux desserts, c'est **Florian Crugnola**. Formé auprès d'artisans pâtisseries lorrains de renom, il officie aux Roses depuis sept ans. Ses motivations ? Se remettre en question et évoluer dans son métier qui est aussi sa passion.

Pour compléter cette équipe en cuisine, **Nicolas Bouillon** a rejoint récemment les rangs.

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

Ainsi, la maître d'hôtel **Valérie Boyenval**, aux Roses depuis huit ans, a l'œil et le bon sur la magnifique nouvelle salle du restaurant.

Rien ne lui échappe. Ce n'est pas pour rien qu'elle fut nommée première femme maître d'hôtel au Fouquet's, et qu'elle a aussi travaillé dans différents restaurants étoilés ou à la table du palace niçois, le Negresco.

Pour vous conseiller les vins, laissez-vous séduire par **Guillaume Grabisch**, doté d'une première expérience au Cap d'Antibes et diplômé d'un Master Vins et Spiritueux.

Assistant maître d'hôtel, **Lionel Caromel** fait partie de l'équipe depuis septembre 2019.

Issu du lycée hôtelier Raymond Mondon de Metz, il a travaillé durant dix-huit ans dans les établissements du Château de Bourglinster.

Enfin, **Antony Pizzedaz**, diplômé du Lycée Hôtelier Saint André d'Ottange, et passé par le Château de L'Île à Strasbourg-Ostwald, est le dernier arrivé de l'équipe. Il saura vous apporter l'assurance d'un repas bien accompagné.



De gauche à droite : Lionel Caromel, Valérie Boyenval, Antony Pizzedaz & Guillaume Grasbisch.



De gauche à droite : Florian Crugnola, Loïck Martinez, François Jagut & Nicolas Bouillon.

LA CARTE



Entrées	À la carte	Menu
Foie Gras Poêlé Raviole de Topinambour • Dattes • Bouillon de Poule	28	
Tataki de Bœuf & Saint-Jacques Glace Ail Noir • Pickles de Carottes • Tuile de Moutarde	28	
Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine » France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+65
Mille-Feuille de Panais 🌿 Girolles • Caviar de Balsamique • Huile de Capucine	22	
Plats		
Raviole Végétale de Céleri-Rave 🌿 Crème de Noisettes • Cresson • Infusion de Trompettes	28	
Bar « Petit Bateau » Laqué Lard Blanc de Colonnata • Chicon Braisé • Butternut Safrané	48	
Barbue Confite Salsifis • Salicorne • Beurre Blanc Iodé	48	
Homard de Bretagne Navet au Sumac • Mousseline au Charbon • Pamplemousse Rose	82	+35
Côte de Veau Dry Aged Coulant de Pomme de Terre • Caviar Oscietre • Jus au Foin	52	
Filet de Biche Furikaké • Tartelette aux Airelles • Condiment Sésame Noir	48	
Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4 Sabayon de Vin Rouge • Condiment Cassis-Raifort • Pomme Confite au Nori	105	+55

Desserts	
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18
Marrons Confits Mousse Miso • Praliné Pistache • Sirop de Rhum	17
Crèmeux au Miel de Pays Ananas Rôti • Gel Citron Vert • Sorbet Kalamansi	17

DU 06 NOVEMBRE
AU 15 DÉCEMBRE 2025

MENU À LA CARTE
78 €
Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 88 €
Plat supplémentaire 30 €

OUVERTURE SPÉCIALE NOËL
MENU UNIQUEMENT

6 PLATS : 109 €
7 PLATS : 129 €

25 & 26 décembre :
Déjeuner & Dîner

Nous sommes là pour vous
du jeudi au lundi
de 19h à 23h
et le dimanche
de 12h à 14h



LES INFOS PRATIQUES

**Adresse :**

Rue Flammang, L-5618 Mondorf-les-Bains

Accès :

Autoroute A13 sortie 12

Gare TGV de Luxembourg-Ville à 18 km

Gare TGV de Thionville (F) à 22 km

Luxembourg-Ville 16 km

Réservations :

<https://casino2000.lu/fr/eat-drink/#les-roses>

Contacts Presse :

Anne LEICK

a.leick@casino2000.lu

+352 621 277 990

Joffrey MARTIN

j.martin@casino2000.lu

+352 621 580 648

www.casino2000.lu

@casino2000    

Crédits photos :

CASINO 2000

Marc Dostert

Dominika Montonen-Koivisto

Vincent Remy

Frank Weber

Maxime H

Eric Devillet

Établissement réservé

Horaires :

Jeudi 19h00 · 23h00

Vendredi 19h00 · 23h00

Samedi 19h00 · 23h00

Dimanche 12h00 · 14h00
19h00 · 23h00

Lundi 19h00 · 23h00



LES ROSES

Seasonally yours