

CASINO 2000
Mondorf-les-Bains, Luxembourg



LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

FEVRIER 2026

SOMMAIRE

Les Roses,
une histoire
de bons goûts
◇◇◇◇◇◇◇◇

François Jagut 04

Le Restaurant Les Roses 06

L'Élégance du Printemps 08

Art, Gastronomie & IA 12

Les Equipes 15

La Carte 17

Les Infos Pratiques 19



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 renouvelées 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**.

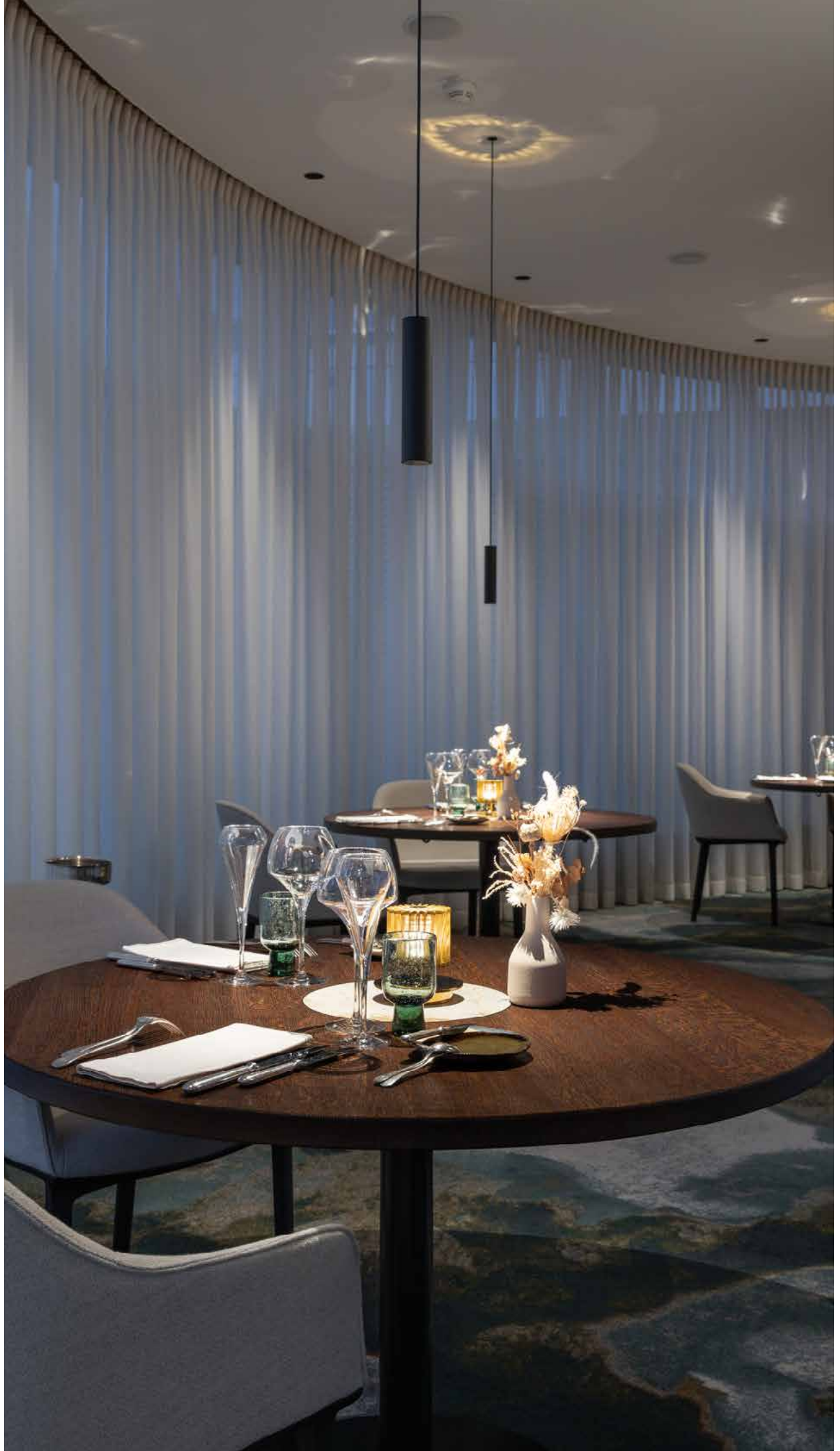
Et pour parfaire l'ensemble, les luminaires ultra-design apportent une touche moderne et élégante.

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.



L'ÉLÉGANCE DU PRINTEMPS



Le restaurant **Les Roses** dévoile sa **nouvelle carte**, à la fois audacieuse, raffinée et profondément ancrée dans la saison. Élaborée par le Chef François Jagut et son équipe, cette carte où chaque plat raconte une histoire met en avant des produits d'exception sublimes.

Pour les entrées, le **Tartare de Veau du Pays**, Bonite Séchée, Butternut et Crème Glacée de Chou Rouge, ou encore la **Polenta & Pecorino**, Œuf Confit, Caviar de Balsamique et Safran des Vosges surprennent par leur audace et leur harmonie de saveurs. Les amateurs de **produits d'exception** apprécieront également le **Caviar Sturia IGP d'Aquitaine**.

Les plats révèlent des créations aussi délicates que généreuses, comme la **Tourte de Céleri Rave**, Truffe Noire Melanosporum, Jus Corsé, Sabayon Truffé, les **Saint-Jacques Rôties**, Ris de Veau Caramelisé, Risotto de Topinambour, Sabayon de Vin Rouge, le **Homard de Bretagne grillé**, Poutargue, Pomme & Radis au Four, Jus lié au Corail, le **Pigeonneau Cuit sur Coffre**, Croustillant e Farce Fine, Salsifis, Jus à la Bière

Ambrée de la Brasserie Papyllon, ou encore le **Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4**, Spätzles au Sarrasin, Crème d'Œufs, Bouillon au Dashi. Pour terminer le repas en douceur, **Poire Pochée au Thé Noir & Thé Vert**, Crème de Noix de Coco, Sarrasin, Truffe Noire, et **Mandarine**, Crémeux Chocolat, Cardamome, Grué de Cacao.

Une expérience à la carte

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. Pour plus d'informations et pour réserver votre table, rendez-vous sur notre site internet. Découvrez dès aujourd'hui la nouvelle carte du restaurant Les Roses et laissez-vous envoûter par une expérience culinaire d'exception. Des saveurs raffinées, des produits d'une grande fraîcheur et des assiettes joliment présentées... le printemps s'annonce résolument gourmand.



AU COEUR DE L'ÉLÉGANCE DU PRINTEMPS



Polenta & Pecorino

Œuf Confit • Caviar de Balsamique • Safran des Vosges



Homard de Bretagne Grillé

Poutargue • Pomme & Radis au Four • Jus Lié au Corail



Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4

Spätzles au Sarrasin • Crème d'Œuf • Bouillon au Dashi



Poire Pochée au Thé Noir & Thé Vert

Crème de Noix de Coco • Sarrasin • Truffe Noire



IA, ART & GASTRONOMIE



Le restaurant Les Roses a accueilli ce jeudi 19 février 2026 une soirée hors du commun où **gastronomie, art et intelligence artificielle** se sont croisés pour offrir une expérience inédite.

Cette collaboration audacieuse entre le **Chef François Jagut** et l'**artiste IA Morgane Soulier** a proposé un dîner en quatre actes, où chaque plat est né d'un dialogue entre création humaine et algorithme.

Cette soirée immersive a exploré une nouvelle forme de narration culinaire, où l'IA agit comme un pont entre l'imaginaire visuel et les saveurs. Pour les trois premiers actes, Morgane Soulier a imaginé des œuvres générées par intelligence artificielle, que François Jagut a traduites en plats d'exception. À l'inverse, pour le dessert, c'est la création du chef qui a inspiré une œuvre visuelle, transformant le goût en image.

Loin d'une simple démonstration technologique, cette expérience invite à une réflexion sur la place de l'IA dans la démarche créative actuelle. Les personnalités présentes ont pu découvrir comment l'algorithme, loin de remplacer l'humain, révèle de nouvelles perspectives, enrichissant l'art culinaire par des correspondances inattendues entre textures, couleurs et émotions.

Chaque acte était accompagné d'un récit expliquant son inspiration, la démarche artistique et le rôle de l'IA dans ce processus

créatif. Une exposition d'œuvres générées par IA, signées Morgane Soulier, était présentée en parallèle dans le restaurant Les Roses. Ces images, en résonance avec le menu, offrent une plongée visuelle dans l'univers de cette collaboration innovante.

Le public peut également découvrir le menu de cette rencontre, à partir du vendredi 20 février. Une expérience unique où saveurs, émotions et imaginaire se répondent, et marque les esprits autant que les papilles.



Menu Inspiré de l'IA

A partir du 20 février 2026
4 plats : 75 €

IA, ARTS & GASTRONOMIE

Les Plats



Langoustine & Truffles



Poulpe de Roche Grillé

Émulsion de Patate Douce • Haddock • Sorbet de Pamplemousse



Lieu Jaune Confit

Tartelette de Nori • Carotte Citronnelle • Beurre d'Oursin



Mandarine

Crèmeux Chocolat • Cardamome • Grué Cacao



LES ÉQUIPES



François Jagut chef du restaurant, est entouré de **Nicolas Bouillon** qui a rejoint récemment les rangs et de **Florian Crugnola** qui s'occupe des desserts. 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.

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.



L'équipe du Restaurant

LA CARTE



Entrées	À la carte	Menu
Tartare de Veau du Pays Bonite Séchée • Butternut • Crème Glacée Chou Rouge	26	
Poulpe de Roche Grillé  Émulsion de Patate Douce • Haddock • Sorbet de Pamplemousse	25	
Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine » France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+65
Polenta & Pecorino  Œuf Confit • Caviar de Balsamique • Safran des Vosges	22	
Plats		
Tourte de Céleri Rave  Truffe Noire Melanosporum • Jus Corsé • Sabayon Truffé	35	
Saint-Jacques Rôties Ris de Veau Caramélisé • Risotto de Topinambour • Sabayon de Vin Rouge	45	
Lieu Jaune Confit à la Laitue de Mer  Tartelette de Nori • Carotte Citronnelle • Beurre d'Oursin	40	
Homard de Bretagne Grillé Poutargue • Pomme & Radis au Four • Jus Lié au Corail	82	+35
Pigeonnet Cuit sur Coffre Croustillant de Farce Fine • Salsifis • Jus à la Bière Ambrée Brasserie Papillon	45	
Joue de Veau Confite 24 h Pithiviers au Foie Gras • Morilles • Jus de Braissage aux Truffes	48	
Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4 Spätzles au Sarrasin • Crème d'Œuf • Bouillon au Dashi	105	+55
Desserts		
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Poire Pochée au Thé Noir & Thé Vert Crème de Noix de Coco • Sarrasin • Truffe Noire	17	
Mandarine  Crèmeux Chocolat • Cardamome • Grué Cacao	17	

DU 05 FÉVRIER
AU 30 MARS 2026

MENU À LA CARTE

69 €

Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 79 €
Plat supplémentaire 30 €

À PARTIR DU 20 FÉVRIER 2026

MENU INSPIRÉ PAR L'IA

Un dialogue entre art et
gastronomie avec
Morgane Soulier
(conférencière et experte en IA)
et François Jagut



75 €

AMUSE-BOUCHE,
ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Langoustine & Truffes
•
Poulpe de Roche Grillé
•
Lieu Jaune Confit à la
Laitue de Mer
•
Mandarine

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 :

Joffrey MARTIN

j.martin@casino2000.lu

+352 621 580 648

Marine WEBER

m.weber@casino2000.lu

+352 621 392 024

www.casino2000.lu

@casino2000    

Crédits photos :

CASINO 2000

Vincent Remy

Frank Weber

Maxime H

Eric Devillet

Établissement réservé
aux personnes majeures

Horaires :

Jeudi	19h00 · 23h00
Vendredi	19h00 · 23h00
Samedi	19h00 · 23h00
Dimanche	12h00 · 14h00 19h00 · 23h00
Lundi	19h00 · 23h00



LES ROSES

Seasonally yours