

CASINO 2000

Mondorf-les-Bains, Luxembourg

LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2026

SOMMAIRE

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

François Jagut 04

Le Restaurant Les Roses 06

Entre deux saisons 08

Les Equipes 12

La Carte 14

Les Infos Pratiques 16



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**.

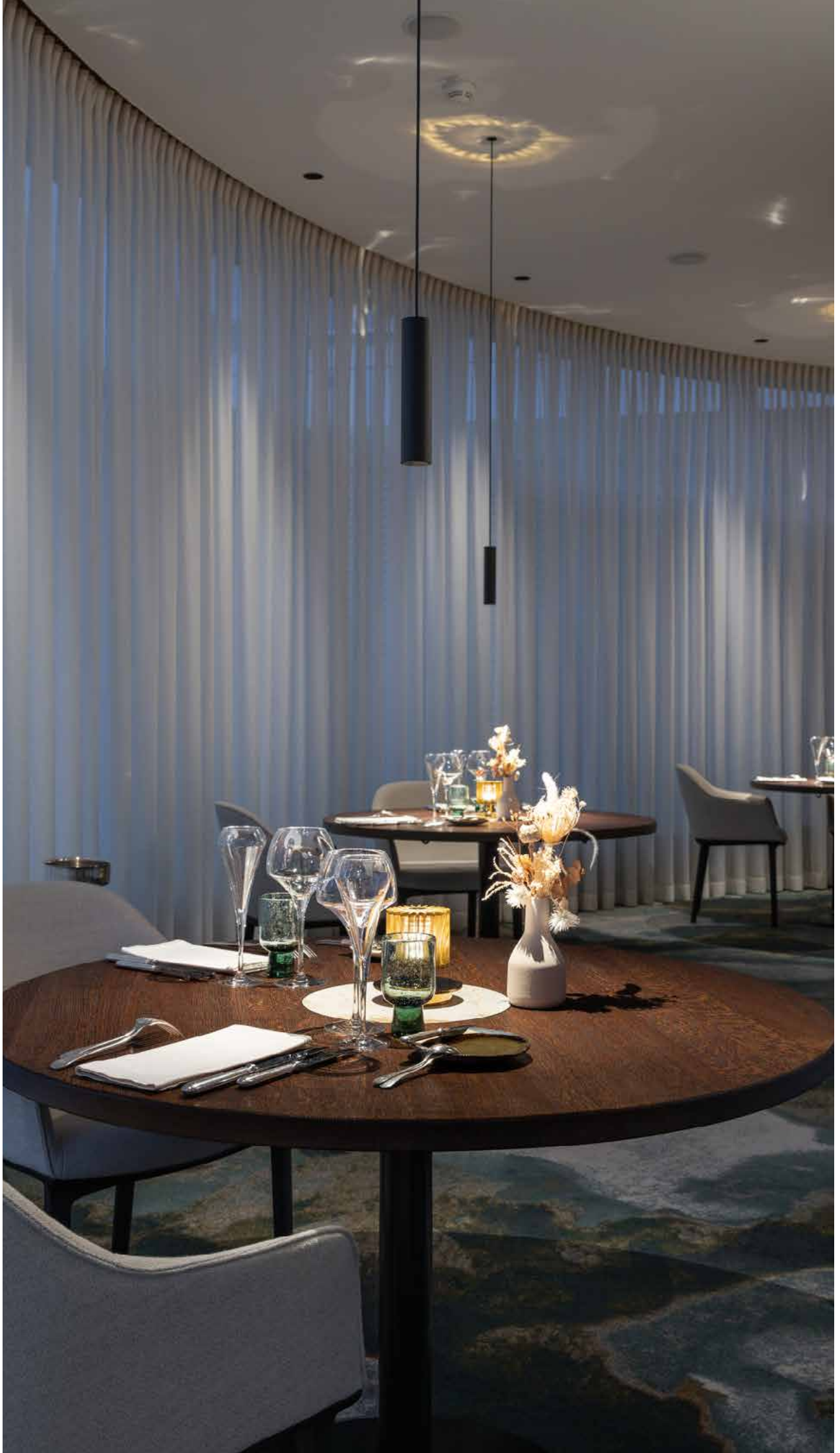
Et pour parfaire l'ensemble, les luminaires ultra-design apportent une touche moderne et élégante.

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.



LES ROSES

ENTRE DEUX SAISONS



Le restaurant **Les Roses** dévoile sa **nouvelle carte**, entre fraîcheur printanière et douceur estivale. Élaborée par le Chef François Jagut et son équipe, cette carte évoque une transition harmonieuse, met en lumière des produits d'exception sublimés par des accords audacieux et délicats.

Pour les entrées, le **Foie Gras & Suprême de Caille Pressé**, Ail des Ours, Ail Noir, les **Asperges Blanches Rôties**, Tuile de Sarrasin, Pesto d'Estragon, Crème d'Asperge ou encore la **Ventrèche de Thon**, Agnolotti, Crumble au Comté, Sauce Poulette séduisent par leur équilibre. Les amateurs de **produits d'exception** apprécieront également le **Caviar Sturia IGP d'Aquitaine**.

Les plats révèlent des créations où la générosité des saveurs s'allie à une touche de fraîcheur, comme les **Agnolotti au Comté**, Piquillos, Petits Pois, Jaune d'Œuf Confit, le **Saint Pierre Confit**, Carottes Glacées au Timut, Rhubarbe Grillée, Beurre Rouge, le **Homard de Bretagne grillé**, Panisse, Fenouil, Jus de Veaux aux Câpres, le

Pigeonneau Cuit sur Coffre, Pomme Dauphine, Cuisse Confit aux Anchois, Jus à la Bière Ambrée de la Brasserie Papyllon, ou encore le **Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4**, Betterave Fondante, Condiment Poire Wasabi, Crumbe Cacao.

Pour terminer le repas en douceur, **Chocolat Vanuari 63 %**, Sorbet Betterave, Gianduja, Poudre de Shiso, et **Biscuit Vapeur Carotte**, Petit Pois, Ganache Montée au Verjus, Sorbet Carotte.

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 harmonieuses, des produits d'une fraîcheur vibrante et des assiettes aussi élégantes que savoureuses.



AU COEUR DE L'ENTRE DEUX SAISONS



Foie Gras & Suprême de Caille Pressé
Morille Farcie • Ail des Ours • Ail Noir



Saint Pierre Confit
Carottes Glacées au Timut • Rhubarbe Grillée • Beurre Rouge



Pigeonneau Cuit sur Coffre
Pomme Dauphine • Cuisse Confitée aux Anchois • Jus à la Bière
Ambrée Brasserie Papillon



Chocolat Vanuari 63 %
Sorbet Betterave • Gianduja • Poudre de Shiso



LES ÉQUIPES



François Jagut chef du restaurant, est entouré de **Réda Karami**, son second, de **Nicolas Bouillon** 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
Foie Gras & Suprême de Caille Pressé Morille Farcie • Ail des Ours • Ail Noir	26	
Ventrèche de Thon Agnolotti • Crumble au Comté • Sauce Poulette	25	
Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine » France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+65
Asperges Blanches Rôties  Tuile de Sarrasin • Pesto d'Estragon • Crème d'Asperge	22	
Plats		
Agnolotti au Comté  Piquillos • Petits Pois • Jaune d'Œuf Confit	29	
Saint Pierre Confit Carottes Glacées au Timut • Rhubarbe Grillée • Beurre Rouge	44	
Lotte Croustillante Chips de Crevette • Petits Pois • Emulsion de Livèche	39	
Homard de Bretagne Grillé Panisse • Fenouil • Jus de Veau aux Câpres	82	+35
Pigeonneau Cuit sur Coffre Pomme Dauphine • Cuisse Confitée aux Anchois • Jus à la Bière Ambrée Brasserie Papillon	45	
Pièce de Bœuf Black Angus de Castille Asperges Blanches Grillées • Citron Confit • Sauce Chimichurri	48	
Faux-Filet de Bœuf Wagyu Grade A4 Betterave Fondante • Condiment Poire Wasabi • Crumble Cacao	105	+55
Desserts		
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Chocolat Vanuari 63% Sorbet Betterave • Gianduja • Poudre de Shiso	17	
Biscuit Vapeur Carotte Petits Pois • Ganache Montée au Verjus • Sorbet Carotte	17	

DU 02 AVRIL
AU 15 JUIN 2026

MENU À LA CARTE
69 €
Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 79 €
Plat supplémentaire 30 €

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
Eric Devillet
Eléonore Arnold

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