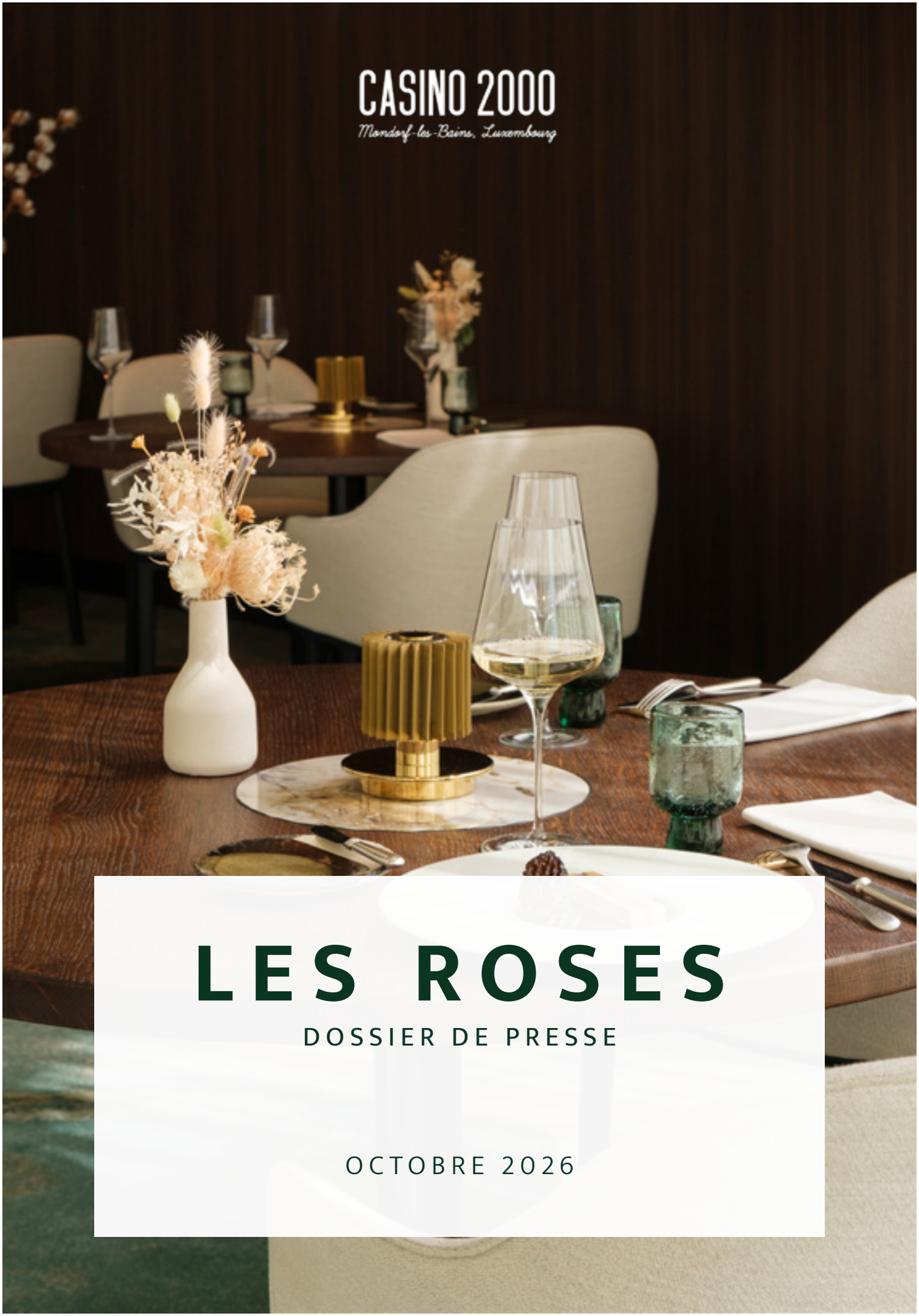


LES ROSES

DOSSIER DE PRESSE

OCTOBRE 2026

SOMMAIRE

Les Roses, une histoire de bons goûts

François Jagut 04

Le Restaurant Les Roses 06

Les Equipes 08

Entre les Saisons 10

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, Francois 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 2027**, 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 »


François Jagut

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 2OOO 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 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 pâtissiers 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

LES ROSES ENTRE LES SAISONS

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Le restaurant **Les Roses** dévoile sa **nouvelle carte**, imaginée comme une transition délicate entre les dernières notes de l'automne et les premiers frissons de l'hiver. Élaborée par le Chef François Jagut et son équipe, elle met à l'honneur des produits d'exception, sublimés par des associations audacieuses et raffinées.

Pour les entrées, le **Foie Gras Mi-Cuit**, Ventrèche de Thon, Topinambour, Sarrasin Soufflé, les **Maquereaux à la Flamme**, Pesto de Pistaches, Agrumes, Fregola Sarda, ou encore les **Champignons Crus et Cuits**, Jaune d'Œuf Confit, Tuile Champignons de Paris et Glace aux Cèpes, révèlent des accords délicats et équilibrés. Les amateurs de **produits d'exception** apprécieront également le **Caviar Sturia IGP d'Aquitaine**.

Les plats mettent à l'honneur des saveurs généreuses, relevées par des notes de fraîcheur, comme les **Gnocchi de Pois Chiches**, Vieux Gouda, Sorbet Tomate, Pistou aux Feuilles de Figuier, la **Lotte Maturée sur l'Os**, Gnocchi, Emulsion d'Oursin, Sorbet Tomate, les **Saint-Jacques Rôties,** Pommes de Terre au Safran, Salicrone, Condiment Citron, le **Homard de Bretagne**, Ravioli de Butternut, Cecina de Wagyu, Bouillon au Dashi, le **Pithiviers de Pigeon**, Foie Gras, Pickles de Carotte Fane, Sabayon de Chartreuse Jaune, le **Filet de Biche**, Betterave, Sauce Saké, Condiment Sésame Noir, ou encore le **Filet de Bœuf Maturé, Snacké & Braisé**, Céleri-Rave, Marrons et Coings.

Pour terminer le repas en douceur, **Crémeux Chocolat Andoa 70 %**, Butternut, Bergamote, Glace au Lait Torréfié, et **Poire Conférence Confite**, Sablé aux Amandes, Céleri Branche, Sorbet Poire.

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 LA CARTE



Foie Gras Mi-Cuit
Ventrèche de Thon • Topinambour • Sarrasin Soufflé



Saint-Jacques Rôties
Pomme de Terre au Safran • Salicorne • Condiment Citron



Pithiviers de Pigeon
Foie Gras • Pickles de Carotte Fane • Sabayon de Chartreuse Jaune



Crémeux Chocolat Andoa 70 %
Butternut • Bergamote • Glace au Lait Torréfié



LA CARTE

Entrées	À la carte	Menu
Foie Gras Mi-Cuit Ventrèche de Thon • Topinambour • Sarrasin Soufflé	27	
Maquereaux à la Flamme Pesto de Pistaches • Agrumes • Fregola Sarda	25	
Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine » France • Aquitaine • Boîte de 50 g	110	+65
Champignons Crus et Cuits Jaune d'Œuf Confit • Tuile Champignons de Paris • Glace aux Cèpes	22	
Plats		
Gnocchi de Pois Chiches Vieux Gouda • Sorbet Tomate • Pistou aux Feuilles de Figuier	28	
Lotte Maturée sur l'Os Gnocchi • Émulsion d'Oursin • Sorbet Tomate	42	
Saint-Jacques Rôties Pomme de Terre au Safran • Salicorne • Condiment Citron	42	
Homard de Bretagne Grillé Ravioli de Butternut • Cecina de Wagyu • Bouillon au Dashi	82	+35
Pithiviers de Pigeon Foie Gras • Pickles de Carotte Fane • Sabayon de Chartreuse Jaune	45	
Filet de Biche Betterave • Sauce Saké • Condiment Sésame Noir	45	
Filet de Bœuf Maturé, Snacké & Braisé Céleri-Rave • Marrons • Coing	48	
Desserts		
Chariot de Fromages Affinés Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Crémeux Chocolat Andoa 70 % Butternut • Bergamote • Glace au Lait Torréfié	17	
Poire Conférence Confite Sablé aux Amandes • Céleri Branche • Sorbet Poire	17	

DU 15 OCTOBRE
AU 03 DÉCEMBRE 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 2OOO
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