

Inauguration après réaménagement de la Brasserie Maus Kätti au Domaine Thermal de Mondorf-les-Bains.

La Brasserie Maus Kätti vient d'être intégralement rénovée pour offrir un nouveau concept de restauration à MONDORF Domaine Thermal. La réouverture pour le public a eu lieu ce début janvier.

Côté intérieur, la cuisine a été repensée de manière à répondre aux normes les plus strictes et à optimiser le flux de la nouvelle brigade. Ouverte et transparente, elle confère une touche de convivialité et de modernité au nouvel ensemble. Peintures refaites, murs abattus et nouveaux parquets offrent un espace cosy et tendance ainsi qu'une disposition des tables plus aérée.

La vraie nouveauté réside dans la carte qui propose désormais de la viande maturée à point grâce à la nouvelle cave à maturation de la brasserie. Dans un premier temps le restaurant servira des viandes « Limousin », une viande juteuse et tendre à souhait.

La parole est au chef Loïc Benatru, responsable de la restauration à MONDORF Domaine Thermal :

« La cuisson de la viande maturée peut prendre 30 à 45 minutes, en fonction du degré de cuisson voulu. Estimation valable pour une côte à l'os de l'ordre de 800 grammes. C'est important de ne pas traumatiser, si je puis-dire, la viande par des différences de température trop importantes. Une fois sortie de la cave à maturation, la viande est placée dans le « pass », table destinée à garder les plats au chaud, pour éviter justement le choc thermique. Ensuite, elle est saisie à 250°C, pour fermer les pores et garder ainsi toute sa saveur. Il faut la laisser reposer une nouvelle fois avant de la servir à table. Le temps est le facteur principal pour garantir une cuisson parfaite et pour servir une viande qui exprime tout son goût et toute sa saveur. »

Pour les accompagnements, la brasserie mise sur la fraîcheur et le fait-maison. Les produits régionaux, voire bio, sont privilégiés pour compléter la carte et rester fidèle à la philosophie culinaire du Domaine Thermal.

A midi, la brasserie capitalise sur ses 4 formules lunch, servies en 45 minutes. Un plat du jour traditionnel, café compris pour 14,5 €. Un plat du jour équilibré, pour vous permettre d'allier plaisir et légèreté et élaboré avec notre service diététique pour 14,90€, café compris. Un plat de pâtes disponible toute la semaine (prix en fonction du marché). Une pièce de bœuf grillée, non maturée, est servie en permanence pour 18 €. La carte brasserie complétera les formules lunch comprenant des plats de brasserie classiques et évidemment des suggestions végétariennes.

Autre nouveauté, certains desserts peuvent être partagés à deux : baba au rhum, crème brûlée ou encore omelette norvégienne.

La Brasserie Maus Kätti offre désormais une capacité de 110 couverts et est ouverte sans interruption de 10h30 à 22h00 heures, 7 jours sur 7. La terrasse spacieuse peut accueillir jusqu'à 120 personnes aux abords immédiats du parc centenaire du Domaine. Un vaste parking gratuit est situé à deux pas.

Petit tour de table des autres restaurants du Domaine Thermal

Fidèles à la philosophie culinaire de MONDORF Domaine Thermal, tous les restaurants, ainsi que le service Banquets, offrent une cuisine saine et faite maison. Les ingrédients sont de toute fraîcheur, du terroir ou bio. Le Chef Loïc Benatru met un point d'honneur à offrir quotidiennement des plats de qualité à des prix raisonnables.

Le 36

Restaurant axé sur l'aspect pratique, les visiteurs peuvent manger un sandwich maison, une salade ou un plat du jour sans sortir du complexe Wellness & Fitness. Fait remarquable : on peut y manger en peignoir ou en tenue de sport.

Chalet am Brill

Le Chalet am Brill offre une cuisine traditionnelle et généreuse qui fleure bon la cuisine d'antan, sans pour autant manquer d'une touche de fantaisie. Le cadre est convivial et chaleureux.

De Jangeli

Restaurant du Mondorf Parc Hôtel****^{Superior}, la carte proposée est de type « bistronomique ». C'est une cuisine raffinée, créative, aux assiettes composées dans les moindres détails. Un plaisir pour les yeux et le palais. L'ambiance est plus classique, lumineuse, sans être guindée.

Dossier de presse et photos (plats, ambiance) à trouver sur mondorf.lu/presse

Informations complémentaires :

Marie-Anne François

Responsable Marketing & Communication

T : +352 23 666-251

E : ma.francois@mondorf.lu