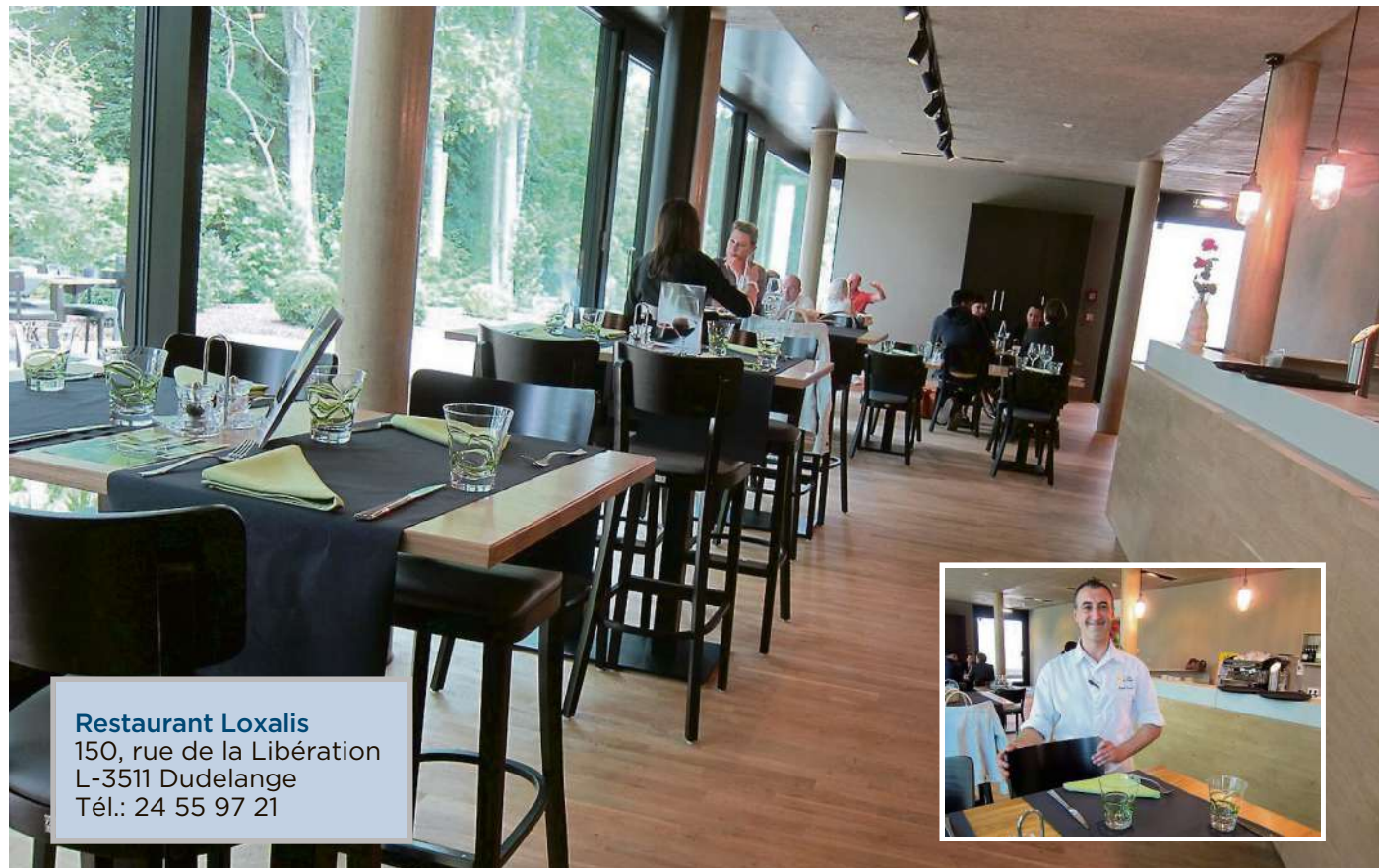


Une manière de rendre hommage à ce que la nature nous apporte

Dave Giannandrea

Situé dans l'ancien Casino de Dudelange, plus précisément à l'arrière, dans une nouvelle extension, le restaurant Loxalis est une adresse qui offre un cadre moderne dans un écrin de nature exceptionnel. C'est le 1^{er} juin que le chef Angelo Vaccaro a ouvert ce restaurant. Et sous ce nom original, se cache le nom scientifique du trèfle, loxalis. „Une manière de rendre hommage à ce que la nature nous apporte”, explique le chef. Durant sa carrière, Angelo Vaccaro a œuvré dans plusieurs restaurants renommés: Intercontinental, Sofitel, Royal, Domaine thermal de Mondorf et Mercure à Canach. On peut qualifier sa cuisine de généreuse et sincère. C'est la fraîcheur des produits, leur provenance locale, leur respect de l'environnement qui guide le choix du chef pour créer des plats qui combinent tradition et inventivité.

Les clients ont le choix entre un menu différent chaque semaine et un menu plus élaboré qui sera changé chaque saison pour s'adapter aux produits du moment. La sélection est possible entre „le coin des entrées froides“ avec un choix entre des produits bio, des produits de la Grande Région et des produits du terroir luxembourgeois; des „soupes et veloutés“; des „pâtes fraîches“; „la pêche responsable“ et des produits issus de „la ferme du Luxembourg“. Pour finir en beauté, une sélection de desserts a été faite pour satisfaire les palais gourmands. Fermé samedi midi et dimanche soir.



Restaurant Loxalis

150, rue de la Libération
L-3511 Dudelange
Tél.: 24 55 97 21

