

Wax

Cuisine Gastronomique

Certains chefs aiment se lancer des défis. C'est sans aucun doute le cas pour Fränk Manes, meilleur jeune cuisinier 2013 et lauréat du Trophée Masse du foie gras. Avec son associé, Jeff Lux, ils sont déjà à la tête de deux restaurants: le Gudde Maufel ouvert en 2015 à Eischen et le Koeppel Jemp, à Hoscheid-Dickt.

?Aujourd'hui, c'est dans son nouvel établissement, le Wax, situé à Pétange, que ce talentueux chef va proposer sa cuisine.

Adresse

49.558872, 5.862395

Rue d'Athus, 2
4710 **Pétange**

Horaires

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi : 12:00—14:00, 19:00—22:00

Jeudi : 12:00—14:00, 19:00—22:00

Vendredi : 12:00—14:00, 19:00—22:00

Samedi : 12:00—14:00, 19:00—22:00

Dimanche : 12:00—14:00, 19:00—22:00

Contact

Téléphone : 26 50 26 41

Adresse email : info@waxrestaurant.lu

Site Internet : www.waxrestaurant.lu