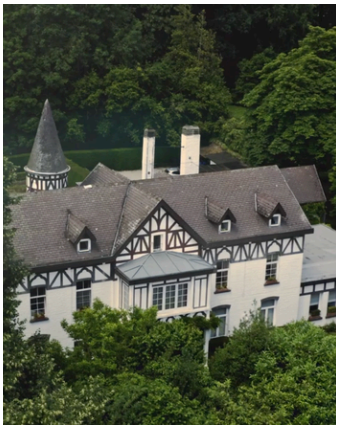





Crédit photo: Anthony Florio

COMMUNIQUE
DE PRESSE
4 NOVEMBRE 2026

LE CHÂTEAU DU MYLORD

La puissance des goûts
dans la simplicité
et l'excellence.

Le gibier des Collines emmené dans l'univers du chef Martin Simonart

La saison du gibier, c'est le moment tant attendu au Château du Mylord. Fidèle à son habitude, le chef Martin Simonart prend plaisir à livrer des créations toujours plus inédites, poussant toujours plus loin l'art des associations audacieuses, avec un gibier 100 % local, issu exclusivement du terroir des Collines.

Un menu servi **jusque fin décembre** qui propose, en entrée froide, un **tartare de chevreuil** légèrement maturé et fumé, accompagné de betterave et de caviar oscietre, le tout nageant dans un bouillon à la mélisse. L'entrée chaude fait référence à une recette-souvenir mexicaine du chef : le "**Chiles en nogada**" mêlant **faisan**, crème de noix, grenade et piment. Une création que le chef se fait un plaisir de venir expliquer en salle. Le plat, lui, se veut plus classique mettant en scène un **râble de lièvre** rosé, honoré de foie gras, de truffe et de champignons. Pour clore le quatre services, le dessert associe chocolat, livèche et piment ancho, prolongeant l'esprit de **goûts profonds** jusqu'à la dernière note.

Depuis 2024, Martin Simonart insuffle une **énergie nouvelle** à cette maison emblématique du patrimoine gastronomique belge, nichée dans les vallons d'Ellezelles. Formé chez les plus grands, en Belgique et en France (Le Bateau Ivre**, Le Chabichou**, L'Air du Temps**), le **chef de 37 ans** a développé une patte **contemporaine** et **lisible** mais surtout **surprenante**.

Ses **menus** (en 4, 6 ou 8 services) ainsi que la carte **changent toutes les 6 semaines**. Le chef utilise des **piments** subtilement dosés, travaille sur les textures et joue avec les températures. Une cuisine à la fois **exigeante** et **délicate**, mettant en valeur les **produits locaux et de saison**.

Le service en salle finit de convaincre, de par son **accueil chaleureux** mais aussi grâce à ses choix judicieux tant en **sommellerie** qu'en **créations non alcoolisées** à base d'infusions, d'herbes et d'épices.

Un cadre intemporel, pensé pour le plaisir
Passé la grande grille en fer forgé, le sentier mène à l'entrée majestueuse de cette **bâtisse du XIXe siècle** de style anglo-normand, dont la façade noire et blanche rappelle les manoirs de roman.

Trois salles élégantes, aux ambiances distinctes, accueillent les convives dans une atmosphère feutrée mais décontractée. L'**hiver** se savoure au coin du **feu** ; l'été, sur la terrasse ouverte sur la roseraie et le parc. Entre héritage et renouveau, la maison garde son âme mais affirme désormais une **identité culinaire plus libre, sincère et ancrée dans son époque**.

Le Château du Mylord

- **Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles**
- **Du mercredi au samedi, midi et soir, ainsi que le dimanche midi.**
- **14,5/20 au Gault&Millau**
- **Membre des "Grandes tables du monde"**
- **www.mylord.be**

Envie de découvrir Le Château du Mylord ?
Besoin d'informations complémentaires ?
Caroline Corbiau – Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72