



LE CHÂTEAU DU MYLORD

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



Crédit photo: Anthony Florio

Le chef Martin Simonart réinvente la tradition du « menu gibier »

Qui dit automne, dit abondance de gibiers de la région des Collines dans les assiettes du Château du Mylord à Ellezelles. Le chef-propriétaire Martin Simonart y signe un menu automnal 2025 à son image : moderne, raffiné et ancré dans son terroir, célébrant la richesse et la générosité de la nature environnante.

Un menu servi jusque fin décembre qui propose “**Oreiller de la Belle Aurore**” (chevreuil, lièvre, canard sauvage, faisan, foie gras et ris de veau) aux girolles et légumes fermentés, **faisan** en deux façons (filet laqué, purée de piments et boudin à la cardamome), ou encore **lièvre “à la royale”** revisité, tout en finesse. Pour clore le quatre services, le dessert mêle **chocolat et cèpes**, prolongeant l'esprit de sous-bois jusqu'à la dernière note. Outre cette proposition, d'autres gibiers feront aussi bientôt leur entrée dans les menus classiques de la maison.

En salle, le **sommelier Dimitri Dhondt** enrichit l'expérience d'accords audacieux, entre grands crus de légende, pépites et créations non alcoolisées à base d'infusions, d'herbes et d'épices.

Vent nouveau sur cette institution belge

Installé depuis 2024 au Château du Mylord, dans les vallons d'Ellezelles, Martin Simonart insufflé une **énergie nouvelle** à cette maison emblématique du patrimoine gastronomique belge. Formé chez les plus grands, en Belgique et en France (Le Bateau Ivre**, Le Chabichou**, L'Air du Temps**), le **chef de 36 ans** a développé une **signature contemporaine** et lisible mais surtout **surprenante**, en recherche constante d'équilibre entre goûts, saisons, associations inattendues, **simplicité** mais aussi et surtout **puissance**.

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, où l'essentiel prime sur l'effet, mettant en valeur les produits locaux, les légumes mal-aimés et les associations végétales audacieuses.

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 jusqu'à 50 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 de trois hectares.

Entre héritage et renouveau, la maison garde son âme mais affirme désormais une **identité culinaire plus libre, sincère et ancrée dans son époque**. L'ambition de Martin Simonart : faire du Mylord une **maison de plaisir** où modernité ne s'oppose pas à tradition, mais la prolonge avec justesse et **excellence**.

- 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

