




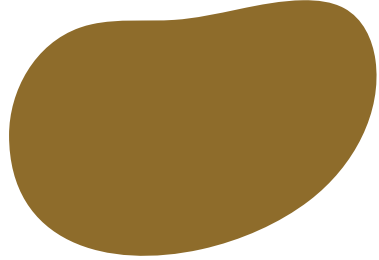
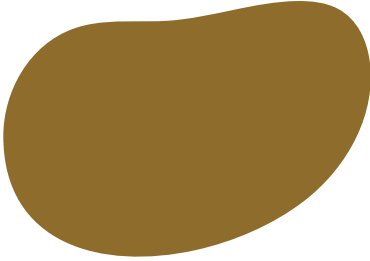
NOTRE NOUVEAU CHEF LUDWIG DUCATEZ, A PRIS TOUT RÉCEMMENT LES COMMANDES DES FOURNEAUX DES DEUX RESTAURANTS, LA *TABLE DU CHÂTEAU*, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET *L'OPUS* LE BISTROT CHIC.

DURANT SES ANNÉES D'APPRENTISSAGE QU'IL EFFECTUE CHEZ FLORENT LADEYNE OU ENCORE MARC MEURIN, IL DÉVELOPPE SA PROPRE IDENTITÉ CULINAIRE SINGULIÈRE, BASÉE SUR LE RESPECT DU PRODUIT POUR EN RÉVÉLER LES TEXTURES, LES PARFUMS, LES SAVEURS ET LES COULEURS.

AMOUREUX DES TERROIRS IL REMET AU GOÛT DU JOUR LES PRODUITS OUBLIÉS. EN JOUANT SUR LES EXPÉRIMENTATIONS VÉGÉTALES, EN FERMENTATION, EN DÉGOCITION... LUDWIG N'OUBLIE LES PRÉCIEUX FONDEMENTS DE LA CUISINE TRADITIONNELLE. UNE VISION EN PARFAITE HARMONIE AVEC LES VALEURS DU CHÂTEAU.

HOMME DE CONVICTION ET DE DÉFIS IL RECHERCHE L'EXCELLENCE POUR SA CUISINE, EN TRAVAILLANT AVEC DES PRODUITS FRAIS BIO ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.....





- Prix nets. Service compris

Nos Plats à la Carte

Entrée

- Langoustine snackée, herbes maritimes, groseille et sucrose grillée* 18.00 €
- boeufs en tataki, aigre doux lard et miels de fleurs sauvages, fenouil et condiments Échalote* 13.00 €
- risotto de petits pois À la reine des prairies, asperge verte, lait fermenté et granola aux trois graines* 30.00 €

Plats

- Lotte cuisson douce, Éclairaison de courgettes, sureaux, œufs de poisson et jus de poisson brun* 15.00 €
- Pigeon de Steenvorde, raviole marbrée d'abouti, fève, cerise, armoire cola et jus de pigeon* 35.00 €
- Cœur d'artichaut confit, croûte de pain grillé, cAprès d'ail des ours, sauce vierge et jus de légume* 22.00 €

Nous avons le plaisir de vous préciser que tous les plats et pâtisseries sont élaborés avec des produits frais, chaque jour au Château par nos cuisiniers et pâtisseries.