



Nous vous souhaitons un bon repas



Avril à octobre
April to october

fermé le dimanche et lundi midi
close Sunday and Monday lunchtime

1er mai
The restaurant is close

le restaurant est fermé



Novembre à mars
Novemberr to March

fermé le samedi, le dimanche et le lundi midi
close the Saturday, the Sunday and Monday lunch

Le titre de **maître restaurateur**, créé en [2007](#), est décerné par l'État, au travers des [préfets](#), à partir d'un [audit](#) réalisé par un organisme indépendant. **Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration.** Il met en avant des compétences professionnelles reconnues et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Ce titre permet au [consommateur](#) d'identifier les restaurateurs de métier

L'Hôtel et le Restaurant

En 1975, l'« Hôtel Moderne », petit hôtel-restaurant familial créé en 1942, devient l'Ermitage, hôtel 2* en plein essor. L'Ermitage tient son nom de l'ermite St Cénére, qui installa son ermitage à Saulges, sur les bords de l'Erve en l'an 680.

En 1991, après d'importants travaux, l'Ermitage devient un hôtel 3* avec une capacité de 36 chambres
(13 chambres Privilège et 23 chambres Confort)

Au restaurant, la chef vous propose une cuisine alliant création et saveurs du terroir.

Divers salons particuliers sont à votre disposition pour tous vos repas de 15 à 60 personnes.

La terrasse ensoleillée vous offre la possibilité de déjeuner dans un cadre unique et se révèle également le lieu privilégié de vos débuts de soirée.

L'Ermitage dispose d'un vaste parc, d'une piscine chauffée et couverte (mai à septembre), d'un mini-golf...

Saulges

Ce village paisible de la Mayenne, « **Petite cité de Caractère** », comporte de multiples curiosités à découvrir :

Les grottes préhistoriques, Margot et Rochefort, des visites sont organisées de mi-mars à mi-novembre, le musée de préhistoire

Deux églises : l'église Saint Pierre, sans doute construite au VIII siècle en bordure d'une nécropole mérovingienne,
L'église Notre-Dame édifiée à partir du XI siècle

L'Oratoire de St-Cénére au bord de la rivière fut construit à l'endroit même où l'ermite Cénére vécut au VII siècle,
Un four à chaux construit en 1838

Le Moulin de Thévalles, un des derniers moulins à eau avec fonctionnement d'origine (visite guidée du 1^{er} mai au 1^{er} octobre)
Nombreux sentiers pédestres balisés

Merci de nous faire part de vos remarques et de vos suggestions, nous les recevrons avec le souci constant de la satisfaction de nos hôtes

Les variations du terroir

Entrée et plat ou plat et dessert :	32 €
Entrée, plat, dessert ou fromage :	39 €
Entrée, poisson et viande, dessert ou fromage :	53 €

Les entrées :

Tartare de thon, sésame, soja et glace wasabi.

Palet de céleri rôti, bonbon au confit de porc à la moutarde à l'ancienne, billes de navets glacés.

Les plats :

Pavé de saumon, croustillant de riz coriandre-basilic, courgettes au épices Zaatar, sauce œufs de lump, ciboulette thaïe.

Médaille de porc parfumé au foin, millefeuille de pommes de terre au raifort, sucrose au pesto, réduction pommeau du Maine.

Les desserts :

Le plateau de fromages Mayennais.

« Crunchy » noisette et citron : croquant noisette, crème citron, mousse praliné et sorbet agrumes.

Panacotta noix de coco, bavaroise passion, ananas poché et nougatine sésame.

Viandes d'origine Française - Prix nets T.T.C. - TVA à 10 % - service compris - boissons non comprises

Les variations culinaires

Composez votre menu à partir des plats de la carte

Entrée, plat ou plat et dessert	:	42 €
Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert	:	49 €
Entrée, poisson et viande, fromage ou dessert	:	64 €

Les entrées : 20 € le plat à la carte

Œuf parfait, lentilles du Puy, crème au fromage Mayennais, finger au lard.

Trio de langoustines en viennoise d'agrumes, gelée mangue, tartare de courgette à la coriandre.

Millefeuille aux deux saumon (fumé et cru), crème de chèvre parfumée à la baie rose, tuile à la bière.

Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises

Les poissons : 30 € le plat à la carte

Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion amandes grillées, asperges vertes, crème de riz basilic.

Les viandes : 30 € le plat à la carte

Filet de bœuf, pommes Anna, cromesquis parfumé au cantal, mini carotte confite, jus de veau corsé.

Magret de canard cuit sous vide, poire rôtie au poivre Voatsiperifery, espuma de pommes de terre au beurre fumé, sauce fruits rouges.

Viandes d'origines Française - Prix nets T.T.C. – TVA à 10 % - service compris – boissons non comprises

Le fromage : 12 € le plat à la carte

Le plateau de fromages Mayennais.

Les desserts : 12 € le plat à la carte

Millefeuille croustillant pommes - cannelle, chantilly à la fleur d'oranger, glace vanille.

L'opaline tout chocolat, glace choco.

Eclosion de fraises, mousse fromage blanc citron vert, insert fraise/muscat, sorbet fraise.

***N'hésitez pas à nous demander des plats végétariens ou à nous faire part d'allergies éventuelles.
La liste des allergènes présents dans notre carte est disponible à la réception.***

Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises

Menu enfant

(Enfant de moins de 12 ans)

Entrée et plat ou plat et dessert 12 €

Entrée, plat et dessert 15 €

Entrée au choix

Entrée au choix dans le menu du terroir (½ part)

Œuf poché, mouillette à la crème

Méli-mélo de charcuterie

Plat au choix

Plat au choix dans le menu du terroir (½ part)

Suprême de volaille mijoté à la crème

Noisette de bœuf dans le filet

Poisson du moment

Garniture : légumes du jour ou pommes de terre sautées ou pâtes

Dessert au choix

Glaces et sorbets selon les parfums du moment

Mi-cuit au chocolat noir

Dessert au choix dans le menu du terroir

Viande origine France / Prix nets T.T.C. - service compris – boisson non comprises

« Menu découverte »

67 €

Laissez- vous guider par le chef

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Trou normand

Viande

Fromage travaillé

Pré-dessert

Dessert

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives

Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises