



*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 édifée 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<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> 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 :

Crèmeux de courges et pâtisseries au lait de coco et curcuma, espuma noisettes torréfiées et feuilleté aux amandes.

Médaille de foie gras et suprême de volaille, poire pochée au vin chaud et réduction aux épices.

### Les plats :

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche et crème acidulée au yuzu.

Filet de bœuf en Wellington, champignons grillés, pommes grenailles en robe des champs et jus de rôti au thym.

### Les desserts :

Le plateau de fromages Mayennais.

La pavlova au doux parfum de framboise et son cœur fruits rouges.

Dôme chocolat, crèmeux caramel au beurre salé, sorbet cacao à la fleur de sel.

*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

**L'œuf en croûte d'herbes,**

*Mollet et croustillant, mini ratatouille à l'ail noir, coulis basilic et parmesan.*

**La Saint-Jacques,**

*En carpaccio, pesto tropical-basilic, zeste de Main de Bouddha, pois verts curry-citron.*

**Le mi-cuit de foie gras,**

*Mariné au rhum arrangé Vanille des îles, miroir Hibiscus et pain brioché.*

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

Les poissons : 30 € le plat à la carte

**Le filet de bar cuit à l'unilatéral,**

*Riz coco gingembre, fenouil confit à l'orange et safran, jus aux agrumes et épices douces.*

Les viandes : 30 € le plat à la carte

**Le cœur de rumsteck fumé,**

*Farci au foie gras, écrasé de pommes de terre truffé, champignons de souche rôtis, jus corsé au romarin monté au foie gras.*

**Le Magret de canard,**

*Poire rôtie au poivre Voatsiperifery, espuma de pommes de terre au beurre fumé, sauce fruits rouges.*

**Accompagner votre plat avec une escalope de foie gras poêlée** supplément 6 €

*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*

**Comme un tiramisu**

*Tuile opaline chocolat, biscuit, ganache, glace café et chocolat, mousse mascarpone.*

**La passion du chocolat**

*Crumble, biscuit, mousse et tuile chocolat, mousse et sorbet fruit de la passion.*

**La figue rôtie**

*Au miel et thym, cheesecake, sorbet thym-citron.*

***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 )

Poulet rôti et son jus

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*