



*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<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 :

### **Les 5 huîtres de Cancale et ses condiments.**

**La panacotta de chèvre,**  
*Coulis carotte au cumin, graines de courges.*

Les plats :

**Filet de dorade Sébaste rôti,**  
*Fondue de poireaux au curry Breton, sequoi'ette, émulsion Yuzu.*

**Pavé de veau de chez Mr Brochard,**  
*Mousseline de patate douce, champignon farci, sauce olives noires.*

Les desserts :

**Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs.**

**Sablé Breton au citron vert,**  
*Crèmeux chocolat blanc, gel citron vanille.*

**Le Caraïbe,**  
*Ganache coco, ananas frais, gel coco ananas et croustillant au beurre doux.*

*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

### **Le foie gras mi-cuit**

*Chutney de fruits, brioche toastée, gelée de Coteaux du Layon.*

### **Le saumon fumé par nos soins,**

*Confit d'agrumes, quinoa à l'aneth, chips de riz soufflé.*

### **Le nougat de volaille,**

*Aux champignons sauvages, pickles, condiments à la moutarde violette.*

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

Les poissons : 30 € le plat à la carte

**Les noix de Saint Jacques,**

*Bouquets de brocoli-rave au sésame, Fregula Sarda aux œufs de truite, émulsion champagne.*

Les viandes : 30 € le plat à la carte

**Le filet de bœuf lardé,**

*Vol au vent de légumes de saison, jus corsé aux cèpes.*

**Le Finger de canard confit,**

*Risotto de pommes de terre au magret fumé, émulsion noix de pécan.*

*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 d'ici et d'ailleurs.**

Les desserts : *12 € le plat à la carte*

**L'agrume**

*Crème de marron et agrumes confits, crumble à la farine de châtaigne, sorbet à l'orange sanguine et aux zestes de main de Bouddha.*

**La pavlova exotique**

*Fruits frais à la vanille Bourbon, crème fouettée mascarpone au rhum arrangé et cœur à la banane rôtie.*

**Le miroir chocolat**

*Crémeux Ivoire, lacté et noir 72%, génoise cacao et croustillant dentelle aux noisettes et fève de Tonka.*

***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*