



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*

The title of Maître Restaurateur, created in 2007, is awarded by the State, through the prefects, on the basis of an audit carried out by an independent body. It is the only official title for the restaurant industry. It highlights recognized professional skills and a commitment to working with raw, essentially fresh produce. This title enables consumers to identify professional restaurateurs. It is the only official title for the restaurant industry. It highlights recognized professional skills and a commitment to working with raw, essentially fresh produce. This title enables consumers to identify professional restaurateurs.

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 Céneré 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 :	34 €
Entrée, plat, dessert ou fromage :	41 €
Entrée, poisson et viande, dessert ou fromage :	58 €

Les entrées :

Mille-feuille de chèvre de chez Alexis Painchaud,
Feuille de brick croustillante et crème fouettée aux fines herbes.

Paleron confit au vin rouge et romarin,
Feuilleté pur beurre et jus corsé.

Les plats :

Filet de julienne,
Duo de choux, polenta crémeuse au citron, émulsion Yuzu.

Magret de canard,
Gratin pomme de terre, poêlée de champignons, crème à l'ail.

Les desserts :

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

Carpaccio d'ananas,
Mariné à la vanille et au thé à la menthe, crème glacée vanille Bourbon.

Finger fruits rouges,
Ganache vanille et tuile croquante framboise.

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	:	44 €
Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert	:	51 €
Entrée, poisson et viande, fromage ou dessert	:	66 €

Les entrées : *21 € le plat à la carte*

Le foie gras marbré au charbon végétal,

Chutney pommes-poires caramélisées, toast raisin-noisette, gel Pommeau du Maine.

Le saumon fumé par nos soins,

Confit d'agrumes, quinoa à l'aneth.

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 : 32 € le plat à la carte

Le filet de turbot,

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

Les viandes : 32 € 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 : *13 € le plat à la carte*

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

Les desserts : *13 € 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 13 €

Entrée, plat et dessert 16 €

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 »

70 €

Laissez- vous guider par la cheffe

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