



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 :

Verrine crevettes-gingembre, crème légère Saint-Jacques et coco, gel citron.

La tomate d'Antan comme chez maman garnie d'une mousse au chèvre frais de la ferme Painchaud et fines herbes.

Les plats :

Filet d'églefin cuit à l'unilatéral, crozets de Savoie au sarrasin préparés comme un risotto.

Pavé de veau grillé, tatin d'échalottes et abricots au romarin, jus de citron corsé au thym.

Les desserts :

Le plateau de fromages Mayennais.

L'alliance chocolat - citron vert : biscuit financier cacao, crémeux citron vert, mousse chocolat et sorbet cacao.

Tartelette aux pommes, chantilly cannelle et glace vanille.

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 Filet de bœuf fumé,

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