



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

L'éphémère

Menu à 41 € (Entrée, Plat, Dessert)

Menu à 34 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Les entrées :

Filet de maquereau grillé,

Houmous au citron confit, salade de pois chiches à la coriandre.

Panacotta d'asperges vertes,

Coulis de baby-poivrons au piment d'Espelette et tomates confites.

Les plats :

Pavé de merlu,

Tombée d'épinards au curry vert, polenta crémeuse au Comté, crème au chèvre.

Filet mignon de porc,

Fondue de poireaux au chorizo, millefeuille de pommes de terre parfumé au Chimichurri, réduction à la pomme.

Les desserts :

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

La framboise,

Sablé cacao à la fleur de sel, ganache framboise, coulis et sorbet de fruits rouges.

Autour de la pomme,

Biscuit à l'huile d'olive, gel Granny Smith, crémeux vanille et sorbet Tutti-Frutti.

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

La Carte

Composez votre menu à partir des plats de la carte

Menu à 51 € (Entrée, Plat, Dessert)

Menu à 44 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Les entrées : 21 € le plat à la carte

Le foie gras marbré au charbon végétal,

Chutney pommes caramélisées, toast raisin-noisette de la ferme Arc-en-Ciel, gel Fine du Maine.

La Saint-Jacques,

Tartelette iodée aux fines herbes, crème légère wasabi et Saint-Jacques rôtie.

Les plats : 32 € le plat à la carte

Le Turbot parfumé au citron confit,

Riz vénéré crémeux aux herbes, Pakchoï, émulsion Yuzu.

Le filet de Bœuf fumé par nos soins,

Asperges vertes au beurre aux épices printanier, palets de pommes de terre confites, Sauce aux morilles.

Les desserts : 13 € le plat à la carte

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

Le Baileys,

Coque chocolat noir 67%, compoté de poire acidulé, génoise cacao, sirop café, espuma Baileys.

La vanille,

Alliance avec l'ananas frais, sablé aux amandes et sorbet basilic.

Viandes d'origine Française - Prix nets T.T.C. - TVA à 10 % - 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

« Carte Blanche »

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