



*le chef, Pascal Aguetaz, vous souhaite un bon repas*



*le restaurant est fermé le samedi midi, toute l'année  
( réservation possible pour des groupes)*

**du 2 mai au 30 septembre 2010**

l'hôtel et le restaurant sont ouvert 7/7 jours

**du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril**

le restaurant est fermé le vendredi soir, le samedi midi et le dimanche soir

l'hôtel est fermé le vendredi soir

restaurant fermé le 1<sup>er</sup> mai

*Christian Possémé et toute son équipe  
Vous souhaitent un agréable repas et séjour à L'Ermitage*

### *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 de 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 Relais et 23 chambres Auberge)

Au restaurant, Pascal Aguetaz 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 avec des menus tout compris à partir de 38,00€.

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.

Au centre d'un vaste parc fleuri, avec une piscine chauffée et un mini-golf, l'Ermitage vous offre confort, gastronomie, détente et tranquillité.

### *Saulges*

Ce village paisible de la Mayenne, « Petite cité de Caractère », comporte de multiples curiosités à découvrir :

Grottes préhistoriques avec des visites organisées la majeure partie de l'année

Deux églises dont une Mérovingienne

L'Oratoire de St-Cénére au bord de la rivière

Un four à chaux

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*

## *Variation du Terroir – Logis de France*

*(Boissons non comprises)*

<i>Entrée, plat (poisson ou viande) et dessert :</i>	24,00 €
<i>Poisson, Viande et dessert :</i>	27,00 €
<i>Entrée, poisson, viande et dessert :</i>	30.00 €

*(Plateau de fromages : supplément de 4.00 €)*

### *Entrée au choix*

*Le tartare de noix de veau aux aromates, rémoulade de céleri-rave, coulis de pomme verte*

*Le gaspacho et sa tomate à la niçoise glace à la moutarde*

### *Plat au choix*

*L'estouffade de la mer, saumon lieu et merlu cuisiné dans un velouté safrané aux pois gourmand*

*Joues de porc confites à la sauge, pomme de terre écrasées à la fourchette, ciboulette et huile d'olive quelques pleurotes*

### *Dessert au choix*

*Les figues poêlées minute, glace marrons vanillé coulis de raisins noirs à l'huile de pistache*

*Tarte à la reine-claude façon bourdaloue*

*Le croustillant aux 2 chocolats, pomelos confits*

*Veau origine : né pays bas élevé : Allemagne découpé : france*

*Prix nets T.T.C.  
service compris*

## *Les variations de L'Ermitage*

(Boissons non comprises)

*Faites votre choix parmi les plats de la carte*

<i>1 Entrée, 1 plat (poisson ou viande), fromage et 1 dessert :</i>	<i>39,50 €</i>
<i>1 Poisson, 1 viande, fromage et 1 dessert :</i>	<i>44,00 €</i>
<i>1 Entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage et 1 dessert:</i>	<i>52,00 €</i>

Une carte des cafés et des digestifs est à votre disposition

Prix nets T.T.C. - service compris

## *La carte*

### *Les entrées*

*« Le homard canadien en gaspacho*

*Billes multicolores de légumes croquants*

*16.00 €*

*Superposition de légumes niçois grillés et marinés*

*Mozzarella di-buffala, pesto de roquette, sablé au parmesan*

*13.00 €*

*Le foie gras de canard du clos du Maine*

*Aux coteaux du layon et garam massala, compoté de poires au gingembre et porto réduit, bruschette toasté*

*16.00 €*

### *Les poissons*

*Dos de daurade sébaste rôti aux girolles*

*Barigoule d'artichaut en croûte soufflée, jus de viande* 23.00€

*Triangulation de filets de perchettes panée et frites*

*Pétales de tomates confites, crumble de courgette au thym citron sauce tartare* 22.00€

*Blanc de barbue cuit à la vapeur d'algues*

*Etuvée de coques et julienne de légumes, riz vénéré, émulsion légère au noilly prat* 26.00€

### *Les viandes*

*Carré d'agneau rôti*

*Farci aux saveurs d'orient, purée de pois-chiche au cumin, fine ratatouille aux aromates, jus infusé aux herbes du jardin* 25.00€

*Râble de lapin*

*A la sarriette et tomate séché cuit au sautoir, conchigliottes au blettes et cantal, jus à la moutarde savora* 22.00€

*Filet de bœuf*

*Bonbons surprise de pomme de terre grenaille sauce barbecue* 23.00€

*La côte de bœuf cuite sur la grillade*

1 personne ( 450 g) 26.00 €

*Frotté au sel de Guérande, bonbons surprise de pomme de terre grenaille sauce barbecue*

2 personnes ( 1 100g) 49.00€

## *La carte*

### *Les fromages*

<i>Le st nectaire en kadaïf, marmelade de poivrons quelques feuilles de mesclun</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Le plateau de fromages variés</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fêta mariné par nos soins, pousse d'épinard, petit croutons frotté à l'ail, bacon frits</i>	<i>7,00 €</i>

### *Les desserts*

<i>La sphère glacée au biscuit rose de Reims, meringue aux parfums de vanille, cassis et fraise, soupe de fruits rouge</i>	<i>9,00€</i>
<i>La tartelette au chocolat noir de Tanzanie et sa mousse au thé matcha, sorbet cacao</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Le tiramisu aux cerises amarena et spéculos tuile croquante à la griotte et son sorbet</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Les abricots poêlés façon meunière et leur gelée, grosse guimauve parfumé au coquelicot, émulsion au lait d'amande</i>	<i>9,00€</i>
<i>La pêche pochée sur une dacquoise à la pistache glace à la verveine</i>	<i>9,00€</i>

*Laissez - vous guider par Pascal Aguetaz et son équipe*

## « Carte Blanche »

*(Boissons non comprises)*

Menu à 60 €

*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**

Viande origine U.E / Prix nets T.T.C. - service compris

# Menu enfant

11.00 €

(enfant de moins de 12 ans, boissons non comprises)

## Entrée au choix

Farandoles de queues de crevettes décortiquées sauce tartare

Salade caprèse : salade verte, tomate, mozzarella, basilic

Melon ou crudités variées selon saison

## Plat au choix

Volaille cuite dans la crème

Steack haché ou steack poêlé

L'escalope de saumon ou poisson du marché

Garniture : légumes du jour, pommes de terre sautées, riz ou pâtes

## Dessert au choix

Glaces et sorbets selon les parfums du moment

Gâteau au chocolat

Dessert au choix dans le menu terroir

*N'hésitez pas à nous demander des plats végétariens ou à nous faire part d'allergies éventuelles*

*Viande origine France / Porc origine : U.E / Prix nets T.T.C. - service compris*