



Le chef Pierre Guignard vous souhaite un bon repas



Le restaurant est fermé le samedi midi, toute l'année

Du 01/10 au 02/05, le restaurant est fermé le vendredi soir, le samedi midi et le dimanche soir

Le Restaurant est fermé le 1^{er} 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 créée 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 34 chambres (13 chambres Relais et 21 chambres Auberge)

Au restaurant, le 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 avec des menus tout compris.

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. Disposant d'un vaste parc fleuri, d'une piscine chauffée (avril à octobre) et d'un mini-golf, l'Ermitage vous offre confort, gastronomie et détente.

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 (élevé entre le VIII et X siècle), 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^{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

Variations du marché

<i>Entrée et plat ou plat et dessert:</i>	<i>20 €</i>
<i>Entrée, plat et dessert:</i>	<i>25 €</i>
<i>Entrée, poisson, viande et dessert :</i>	<i>31 €</i>
<i>Supplément plateau de fromage:</i>	<i>5 €</i>

Entrée au choix

Raviole ouverte de queue de bœuf aux petits légumes et son bouillon
ou
Royale de gambas et sa bisque

Plat au choix

Onglet de bœuf poêlé, fricassé de ratte aux champignons, sauce marchand de vin
ou
Dos de bar rôti, compoté d'oignons-fenouil sauce raifort

Dessert au choix

Plateau de fromages
ou
Tarte fine aux pommes, crème glacé au spéculos
ou
Macaron au thé matcha chiboust à la vanille bourbon, et sa crème glacée
ou
Le biscuit mirliton et sa mousse chocolat blanc, marmelade de clémentine et son sorbet

Prix nets T.T.C. - Service compris – boissons non comprises

Les variations culinaires

Composez votre menu à partir des plats de la carte

1 Entrée, 1 plat et 1 dessert :	36 €
1 Entrée, 1 plat, fromage et 1 dessert :	41 €
1 Entrée, 1 poisson, 1 viande, fromage et 1 dessert:	53 €

La carte

Les entrées

Terrine de foie gras poché au vin rouge, pain d'épice « maison » Toasté servit de sa gelée de vin	17€
Velouté du Barry, raviole d'huitre et son écume d'eau iodé	16 €
Cromesquis de pied de cochon et sa fricassée d'escargot d'entramme, jus de viande et émulsion de son beurre	14 €
Tiradito de bar de ligne mariné aux fruits exotique et citron vert sur un quinoa gourmand relevé d'une huile pimenté, mesclun d'herbe	14€

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

La carte

Les poissons

St Jacques poêlé en duo de navet confit aux miel et orange betterave chiogga et shiitake, Émulsion de sa barde et réduction d'orange	25€
Tronçon de barbue rôti à l'arrête, gnocchi d'algues sur un lit de poireaux, bisque de favouille	26€
Dos de cabillaud mi- fumé, tombé d'épinard minute au gingembre et ses barbagiuan de bacala, jus d'herbe	24€

Les viandes

Faux-filet grillé, mousseline de topinambour et poêlé de pied de mouton, jus de veau	25€
Daube de sanglier à la française, pomme de terre tourné en persillade, oignon grelot et salsifis	24€
Tournedos de cannette en croûte de fruit sec torréfié, nonette de butternut et sa poêlé de légume et fruit du moment, sauce aux airelles	25€

Sanglier, cannette et faux-filet origine France - Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises

La carte

Les fromages

Aumônière de fourme d'Ambert sur une chips de jambon fumé mesclun	8 €
Le plateau de fromages variés, d'ici et d'ailleurs	8 €
Tartare de chèvre de chez Gorisse aux agrumes, tartine toasté	7 €

Les desserts

Soufflé chaud au marron et sa crème anglaise	9 €
Tiramisu meringué à la liqueur de cacao, florentin au chocolat et sa crème glacé aux grués de cacao	9 €
Carpaccio d'ananas au galanga, baba bouchon imbibé au rhum sorbet mojito	10 €
La tarte tatin de poire comme l'aurait dû être	9 €
La pomme granny Smith cuit à basse température, chiboust à la manzana et son parfait glacé	9 €

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

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

« Menu Carte Blanche »

62 €

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

Menu enfant

(Enfant de moins de 12 ans)

Entrée et plat ou plat et dessert 9 €

Entrée, plat et dessert 12 €

Entrée au choix

Effiloché de saumon fumé par nos soins
Velouté de légume du moment

Plat au choix

Volaille cuite dans la crème
Steak haché ou steak 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

Viande origine France / Prix nets T.T.C. - service compris – boisson non comprises

Nos soirées 2011 - 2012

samedi 4 février 2012

Soirée dansante, animé par "Yvon Masson"

mardi 14 février 2012

Soirée Saint Valentin

samedi 17 mars 2012

Soirée dansante

Pour nos soirées, les personnes qui dîneront pourront bénéficier d'une chambre pour une ou deux personnes
Au tarif préférentiel de 85,00 € petits déjeuners inclus
(Selon disponibilités)