



Le chef, vous souhaite un bon repas



Le restaurant est fermé

le 1^{er} mai,

le samedi midi toute l'année

Du 1/10 au 30/04, le vendredi soir, samedi midi et dimanche soir

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 crée 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 Privilège et 23 chambres Confort)

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.

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 fleuri, d'une piscine chauffée et couverte (avril à octobre), 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

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 producteurs locaux avec lesquels nous travaillons, tout au long de l'année, au rythme des saisons.

Le Haras d'Helix, Nathalie Roussignol Les escargots BIO	Les friches à Meslay du Maine (53170)	Tél : 06.43.17.92.29 nroussignol@hotmail.fr
Christophe Géré et Stéphane Ogé Le beurre et la crème Bio	La ferme des Trées à Saulges (53340)	Tél : 02.43.91.71.69 lacremeriebio@orange.fr
Pisciculture de l'Ouette, M. Remon La truite d'élevage	21 rue de la Vequerie à Parné sur Roc (53260)	Tél : 02.43.98.02.86 www.truites-remon.com
Sarl Trahay Le porc de Saulges	La Herprière à Saulges (53340)	Tél : 02.43.98.12.02 www.bienvenue-a-la-ferme.com
Mr Brochard Viandes de Bœuf « Parthenaise »,	La Pironnaie à La Bazouge de Cheméré (53170)	Tél : 02.43.90.56.15 www.bienvenue-a-la-ferme.com
Alexis Painchaud Les fromages de chèvre	« La Rouërie » à St Berthevin-La-Tanniere (53220)	Tél : 02.43.05.30.93 www.bienvenue-a-la-ferme.com
La fromagerie Bio du Maine L'Entrammes BIO et Le P'tit Mainiot	620 Route de Nuillé, Entrammes (53260),	Tél : 02.43.64.39.90 www.fromageriebiodumaine.com
Le domaine de la Jaguaisiere, Ludmilla Coubard Lapin BIO	route de Chammes	Tél : 02.53.74.59.47 lapin.bio@sfr.fr
La ferme du Theil Cidre, pommeau, fine du Maine et poiré	Le theil à Andouillé (53240)	Tél : 02.43.69.70.04 ferme.de.theil@orange.fr
La Suzannaise, Christophe Launay Bière	11 route des Coevrons à Sainte Suzanne	Tél : 06.84.50.09.71 www.brasserie-la-suzannaise.fr

Variations du terroir

Entrée et plat ou plat et dessert :	26 €
Entrée, plat, dessert ou fromage :	31 €
Entrée, poisson, viande, dessert ou fromage :	39 €
Supplément plateau de fromages : (En complément d'un menu)	5 €

Entrée au choix

Risotto de coqueaux de mer dans sa coquille et son émulsion au bleu d'Auvergne
ou
Les makis de noix de veau « de chez M. Brochard (53) » roulés aux algues « nori », vinaigrette anchois et câpres

Plat au choix

Viennoise de lieu noir, mousseline de patate douce, crème d'oignon nouveau au safran
ou
Souris d'agneau confite aux épices douces du Maghreb, semoule aux poivrons

Dessert au choix

Plateau de fromages
ou
Dôme à la mangue, cœur aux fruits rouges, dacquoise coco et sorbet du moment
ou
Brownie aux fruits secs, crémeux chocolat à l'orange et sa brunoise

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

Les variations culinaires

Composez votre menu à partir des plats de la carte

<i>Entrée, plat ou plat et dessert :</i>	<i>35 €</i>
<i>Entrée, plat, fromage ou dessert :</i>	<i>42 €</i>
<i>Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert :</i>	<i>58 €</i>
<i>Supplément plateau de fromages :</i> <i>(En complément d'un menu)</i>	<i>5 €</i>

Les entrées : 18 € le plat à la carte

L'alliance du foie gras de canard et de la fraise au poivre de Timut, langues de magret fumé et ses toasts

Panna-cotta au parmesan, asperges vertes et viande de grison, œuf de poule mollet, réduction au balsamico

Les makis de saumon fumé et chaire de crabe parfumées au Yuzu, palets de pomme de terre Cherry aux aromates, sorbet au fromage de chèvre de chez M. Painchaud Alexis (53), radis noir

La royale de champignons de Paris et son fin ragoût de morilles, grosse mouillette de copeaux de foie gras cru, émulsion virtuelle au lard

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

Les poissons : 27 € le plat à la carte

La truite de « Parné sur Roc », comme un cannelloni cuit à la vapeur, lit au vert, carottes fanes glacées au beurre Bio de Saulges, garniture Grenobloise

Le turbot braisé à l'arête « Label Rouge », brunoise de courgettes sautées à l'ail et au thym citron, pétales de tomates confites, beurre blanc à la badiane

Le bar rôti sur la peau, artichauts poivrades cuisinés en barigoule, copeaux d'olives, émulsion d'un jus de pistil de safran de l'Allier

Les viandes : 27 € le plat à la carte

Cubisme de Porc de l'Erve caramélisé, pommes de terre grenaille nappées d'une gribiche et d'une écume légère

L'agneau en 3 façons : les ris mijotés au romarin, la côte juste grillée, le filet en croûte de piment d'Espelette et sa variation autour du petits pois, jus à l'ail fumé

Le tournedos de bœuf cuit au sautoir (Vbf), trompe l'œil d'os à moelle aux morilles, haricots verts en persillade

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

Les fromages : 6 €

Le plateau de fromages variés, d'ici et d'ailleurs

Le chèvre d'« Alexis Painchaud » dans tous ses états : en crème glacée, sur toast rôti au thym et au miel, affiné au poivre et servi avec une confiture de cerises noires et quelques pousses

Les desserts : 9 € le dessert à la carte

L'ondulation croustillante autour de la fraise et de la rhubarbe

Les ravioles d'ananas au yaourt parfumées au gingembre, cromesquis coco-choco, sorbet Pabama (passion, banane, mangue) en coque de maracuja

La pastilla autour des agrumes, jus aux mille et une saveurs

La sphère chocolat Guanaja 70 % de chez Valrhona en alliance avec la mangue-malibu-passion

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 enfant

(Enfant de moins de 12 ans)

Entrée et plat ou plat et dessert 10 €

Entrée, plat et dessert 13 €

Entrée au choix

Velouté de légumes de l'instant
Assiette de charcuterie et rilette Sarthoise

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 ou pommes-de-terre sautées ou riz 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 »

65 €

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

Sur réservation

« Menu découverte autour du Homard Breton »

Sur réservation, minimum 72 h à l'avance et sous réserve de disponibilité

68 €

Mise en bouche

Velouté de homard, écume de lait de coco, zeste citron vert

1^{er} service

Emincé de homard et pomme granny en saladin, pignon de pin torréfié

2^{ème} service

Marmite de homard, lit au vert en croute soufflé

Trou normand

3^{ème} service

Demi homard grillé, mousseline de céleri rave, quelques fèves et vinaigrette à la riche

Fromage

Plateau de fromages variés d'ici et d'ailleurs

Pré-dessert

Dessert au choix à la carte

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives
Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises



Nos soirées

Samedi 14 octobre 2017

Soirée dansante

Samedi 18 novembre 2017

Soirée dansante - Beaujolais Nouveau

Samedi 10 février 2018

Soirée dansante

Mercredi 14 février 2018

Saint Valentin

Samedi 17 mars 2018

Soirée dansante



Pour nos soirées, les personnes qui dîneront pourront bénéficier d'une chambre pour une ou deux personnes
Au tarif préférentiel de 89,00 € petits déjeuners inclus (Selon disponibilités)



*Si vous souhaitez être informé de nos soirées,
Merci de communiquer vos coordonnées à la réception de l'hôtel*