



Nous vous souhaitons un bon repas



Avril à octobre

April to october

ouvert du lundi soir au samedi soir

open from Monday noon to Saturday evening

1er mai

le restaurant est fermé

The restaurant is close



Novembre à mars

Novemberr to March

fermé le samedi, le dimanche et lundi midi

close the saturday and the sunday

Toute l'équipe, vous souhaite 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 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 édifée 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 :

Panacotta chou-fleur, gel citron et sa madeleine à l'aneth.

Tarte fine au chèvre d'Alexis et son laquage aux fruits secs.

Les plats :

Filet de maigre juste snacké, polenta crémeuse à la coriandre, choux de Bruxelles, émulsion chorizo.

Volaille pochée dans un bouillon à l'estragon, légumes pot-au-feu, glace moutarde à l'ancienne.

Les desserts :

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

Sablé façon tatin et noix de pécan.

Le chocolat acidulé, tuile grué cacao et glace chocolat.

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

Les variations culinaires

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

La langoustine au beurre persillé fumé, risotto au céleri rave, espuma pain grillé.

Le saumon en deux façons (gravlax baie roses, fumé au bois de hêtre) crémeux à l'aneth, avocat frit et sa glace.

Œuf mollet en verdure, poêlée de champignons de saison au beurre d'ail, épinards, coulis Kalamansi.

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

Les poissons : 30 € le plat à la carte

Noix de Saint-Jacques, crémeux et copeaux de choux-fleurs, quinoa à la mangue, tuile citron vert, émulsion Yuzu.

Les viandes : 30 € le plat à la carte

Filet de bœuf, tatin d'échalote au vinaigre balsamique, écrasé de topinambour à la châtaigne, réduction cèpes.

Carré de cochon basse température, compote de coing, la carotte et pomme paille, réduction sirop d'érable.

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

Les fromages : 12 € le plat à la carte

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

Tourte gorgonzola et poire pochée.

Les desserts : 12 € le plat à la carte

L'automne (chocolat-noisette).

La châtaigne : crémeux marrons, sponge cake mandarine, gelée agrumes et sa glace châtaigne.

Fraîcheur mangue et hibiscus (mangue fraîche, riz au lait et sablé breton).

***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)

Suprême de volaille mijoté à la crème

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