

Bienvenue au Restaurant du Tumulus

Faites confiance au Chef, il vous fera découvrir sa cuisine fraîche, raffinée et actuelle

Menus réalisés en fonction du marché et en déclinaison de la carte

Rely on the Chef, he will make you discover his fresh cooking, sophisticated and current cooking

Menu realized over the moment, according to the market and in declension of the card

La carte

Entrées Starters

Thon : Rouge / Tataki / Soja
Tuna: Red / Tataki / Soy

19 €

Gravelax: Saumon / Aneth / Orange
Gravelax: Salmon / Dill / Orange

19 €

Foie Gras: Canard / Figs / Pain maison
Foie gras: duck / Figs / Homemade bread

23 €

Plats Dishes

Maigre : Rôti / Algues / Courge
Meagre : Roasted / Algae / Squash

27 €

Boeuf : Filet / Romarin / Aubergine
Beef : Filet / Rosemary / aubergine

28 €

Fromages Cheese

Fromages affinés de France et du pays de Carnac,
Selection of matured cheeses from France and region of Carnac

10 €

Desserts Desserts

Chocolat : Au lait / Nougat / Cappuccino
Chocolat : Milk / Nougat / Cappuccino

11 €

Mont-Blanc : Meringue Française / Marron : Confit d'Orange
Mont-Blanc : French Meringue / Brown / Orange confit

11 €

Les desserts, étant réalisés par nos soins et nécessitant un travail de dernière minute, il est préférable de les commander en début de repas

Menu Saison

Thon

Rouge / Tataki / Soja

Tuna : Red / Tataki / Soy

Maigre

Sauce vierge / Algues / Courge

Meagre : Squash / Algae / virgin sauce

Chocolat

Lait / Nougat / Cappuccino

Chocolate : Milk / Nougat / Cappuccino

40 €

Supplément Fromages affinés de France & du pays de Carnac

(Extra Cheese)

8 €

Menu Gourmand

Foie Gras

Canard / Figs / Pain maison

Foie gras: duck / Figs / Homemade bread

Gravelax

Saumon / Aneth / Orange

Gravelax : Salmon / Dill / Orange

Boeuf

Filet / Aubergine / Romarin

Beef: Filet / Aubergine / Rosemary

Mont Blanc

Meringue Française / Marron / Confit d'Orange

French Meringue / Brown / Orange Confit

55 €

Supplément Fromages affinés de France & du pays de Carnac

(Extra Cheese)

8 €

Prix nets – nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France et Hollande

Net prices - All beef and veal meat from born, reared and slaughtered in France and Holland

Menu Dégustation

(Valable uniquement le soir à partir de 2 personnes)

En 6 temps

Faites confiance au Chef,
il vous fera découvrir sa cuisine fraîche,
raffinée et actuelle

Menu réalisé sur l'instant, en fonction du marché et en
déclinaison de la carte

75 €

In 6 laps

Rely on the Chef, he will make you discover his fresh cooking, sophisticated and current
cooking

Menu realized over the moment, according to the market and in declension of the card

Menu Homard

Homard casier de 500g par personne,
décliné en 4 plats et un dessert au choix
Lobster, 1.10 pounds per person, declined in 4 dishes, one dessert

Sur commande / Call us to book

89€

Menu Végétarien

Le Chef vous propose de vous composer
un menu 3 plats végétarien suivant les arrivages du jour

35€

Menus Enfants

Entrée + Plat ou plat + Dessert
Starter + Dish or dish + Dessert

12 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Dish + Dessert

16 €

Prix nets – nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France et Hollande
Net prices - All beef and veal meat from born, reared and slaughtered in France and Holland

Cocktails du Moment

Le Barman vous propose cette semaine

Le « **Tumulus Sunset** »

Ce cocktail aux couleurs de l'automne est à base d'
Apérol / Martini Dry / Cidre

11 €

Vins du Moment

**Aoc Costière de Nîmes,
Château Veissière, 2016, 75cl** **28€**

**Montravel,
« Château Moulin Caresse », 2017, 75cl :** **30€**

**Cotes de Provence rosé
Cuvée Prunelle, 2018, 75cl :** **35€**

Les Artisans et leurs produits

Viande de qualité (02 97 56 24 00)

Depuis plus de 30 années, la société KERVADEC vous propose des viandes de qualité haute gamme. Grâce à un rapprochement, en 2003, avec la coopérative d'éleveurs COOPEL BOVI, implantée en Bretagne, nous sommes en mesure de répondre aux besoins de qualité des distributeurs et consommateurs
Brake (02 96 50 16 50)

Légumes et fruits (02 97 47 23 34)

Armor fruits est en quête d'une satisfaction totale de nos clients, nous nous efforçons de toujours vous fournir des fruits et légumes frais, sains et de bonne qualité. Dans l'optique de toujours nous améliorer, nous avons fait le choix de nous conformer à différents processus qualité mis en place par le réseau Le Saint.

Le poisson et les crustacés

Top Atlantique : 02 97 35 36 30

Jus de pommes bio (02 97 52 95 85)

Sophie & Patrice Le Garrec, agriculteurs bio au Notério à Carnac

Vins et apéritifs (02 98 82 35 37)

Cave de la Rocade Pont Labbé vous propose plus de 350 références de vin Bio et bio-dynamique de propriétaires récoltants

Pain et levure (02.97.52.61.96)

La Boulange, Matthieu à Carnac

Fleurs

A fleur d'eau, La Trinité sur Mer (02.97.30.16.90)

Le jardin des druides, Carnac (02.97.52.80.06)

Fromages

Le champ du trèfle Le Léry 56410 Erdeven (02 97 55 61 52)

La réglementation sur les allergènes

La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est disponible à la bibliothèque du bar de l'hôtel et est consultable à tout moment. N'hésitez pas à vous informer à la réception.

The list of allergenic products content in our dishes is available in the library of the bar searchable at all times. Do not hesitate to ask our receptionists

Prix nets – nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France et Hollande
Net prices - All beef and veal meat from born, reared and slaughtered in France and Holland