

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

Menus disponibles sur réservation 48h à l'avance

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

Menus available if booked 48h beforehand

Menu Saison

Truite

Basse Température / Choux Rouge / Bouillon thaï

Low temperature cooked trout / cabbage / seaweed soup

Thon

Rouge / Grillé / Fenouille

Red tuna / grilled / fennel

Veau

Quasi / Charbon végétal / Jus Corsé

Veal: end of veal loin / vegetable coal / strong sauce

Nuage

Exotique / Mangue / Passion

Cloud: exotic / mango / passion

45 €

Supplément Fromages affinés de France & du pays de Carnac (Cheese) 8 €

Menu Gourmand

Foie Gras

Mi cuit / Joue de bœuf / Pain Thé Matcha

Foie gras: half cooked /beef cheek / bread flavor Matcha tea

Homard

Rôti au beurre ½ sel / Artichauts / Radis

Lobster: roasted half-salt butter / artichokes / radish

Saint Pierre

Braisé / Coquillages / Asperges

John Dory: braised / shellfish / asparagus

Agneau

Céleri / Black Curry / Jus en quintessence

Lamb : celeriac / black curry / quintessence juice

Sablé Sabine

Sablé / Fraise / Rhubarbe / Meringue

Sabine Shortbread: shortbread / strawberry / rhubarb / meringue

55 €

Supplément Fromages affinés de France & du pays de Carnac (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

Nos menus Homard

Sur commande (24 heures à l'avance)

Call us to book (24 hours in advance)



*Homard casier de 500g par personne, **85€**
décliné en 4 plats et un dessert au choix
Lobster, 1.10 pounds per person, declined in 4 dishes, one dessert*



*Homard casier de 500g par personne, **70€**
servi en carapace et un dessert au choix
Lobster, 1.10 pounds per person, in shell, one dessert*

Menu Saveur

(Valable uniquement à partir de 2 personnes)

En 7 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 7 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*

*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*

Plateau de Fruits de Mer

Minimum 2 personnes

.....
Sur commande (24 heures à l'avance)

2 tourteaux, 200g de langoustines, 200g de crevettes roses, 200g de bigorneaux, 250g de bulots, 150g de crevettes grises, 12 huîtres et quelques palourdes

(selon l'arrivage)

49 € (par personne)

Seafood platter

Call us to book (24 hours in advance minimum 2 persons)

.....
2 edible crabs, 200g Dublin Bay prawn, 200g pink prawns, 200g periwinkles, whelks 250g, 150g shrimps, 12 oysters and a few clams
(depending on availability)

Menu Végétarien*

*Millefeuille / Tuiles de blé Sésame / Guacamole / Légumes
yarrow / sesame wheat tiles / Guacamole / Vegetables*

.....
*Asperges blanches / Arancini / Petits pois
White asparagus / Arancini / Peas*

.....
Le Tout Chocolat

Chocolat Dessert

35 €

**Ce menu est à titre d'exemple et dépend de l'arrivage du jour*

***convient également aux végétariens, végétaliens et pescetariens*

Menus Enfants

Entrée + Plat ou plat + Dessert 12 €

Starter + Dish or dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 16 €

Starter + Dish + Dessert

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

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

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. Abricot · Ananas · Avocat · Banane · Cerise · Citron · Clémentine · Fraise · Fruit Rouge · Condiment et Fruit sec · Kiwi · Melon · Nectarine · Pêche · Orange · Pomelos · Pomme · Poire · Fruit exotique · Prune · Raisin

Le poisson et les crustacés (08 00 80 07 30)

Vives Eaux A la fois Distributeur la nuit vers ses clients régionaux livrés avec sa propre flotte de camions (25) et mareyeur de jour lorsque nous regroupons les achats du matin en provenance directe des différents ports de la Rochelle à Quiberon + les criées d'Erquy et St Quay Portrieux. Ainsi donc nous centralisons nos achats en provenance de 10 criées différentes pour assurer à nos clients une fraîcheur irréprochable.

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