



Bienvenue

au restaurant Le Tumulus.

Cette jolie salle des années 30 vous offre une vue unique à Carnac sur la baie de Quiberon.

Ce lieu a traversé les époques, jusqu'à vous accueillir aujourd'hui.

L'île de Houat y apparaît devant vous, au loin, face aux escaliers extérieurs.



Le Chef

Jérôme Berthelot, Maître Restaurateur, vous propose une cuisine fraîche et simple où les saveurs s'entremêlent. En travaillant essentiellement avec les producteurs locaux, seuls des produits de saison sont cuisinés.

Les Entrées



Tomate Burrata

*Carpaccio de tomates de couleur
Burrata crémeuse au lait de Bufflonne
Pesto maison et glace Basilic*

- 16€ -

Gambas flambées

*Décortiquées et flambées au cognac
Carpaccio d'abricot et nectarine
Vinaigrette chorizo*

- 18€ -



Ravioles au crabe

*6 Ravioles
Pâtes et pinces de crabe effilochées aux herbes
Julienne de légumes et sauce homardine*

- 19€ -

Entrée du jour

Voir menu du jour

-14€-

Les Plats



Risotto aux légumes

*Riz arborio crémeux
Tome râpée aux algues bretonnes
Légumes de saison*

- 21€ -

Médailles de lotte

*Queue de lotte cuite à basse température
Tulipe de courgette rôtie
Beurre d'agrumes*

- 29€ -



Filet de Boeuf

*Tendre breton en tournedos
Pressé de patate douce et Tobiko
Jus au romarin*

- 31€ -

Plat du jour

Voir menu du jour

- 21€ -

Les Desserts

Coque chocolat

Sphère de chocolat noir 64%

Ganache chocolat

Cerises confites et coulis de fruits rouges

-13€ -

Délice Fraise

Comme une tarte maison

Crème légère au yaourt

Glace rhubarbe

- 12€ -

Chou Craquelin

Un gros chou

Crème pâtissière pistache

Praliné maison et glace du moment

- 12€ -

Assiette de fromage

Sélection de 3 fromages affinés

Chutney maison

Salade verte

- 12€ -

Dessert du jour

Voir menu du jour

- 10€ -





*« La cuisine, c'est l'envers du décor, là où s'activent les hommes
et femmes pour le plaisir des autres... »*

Bernard Loiseau

Menu du Jour

La Création du jour en 3 vagues



Amuse bouche du jour

Entrée

Truite gravelax
Légumes croquant
Sauce vierge

Plat

Volaille cuite à basse température
Purée de panais
Sauce au vin rouge

Dessert

Tarte au citron meringuée
Glace vanille

- 39€ -



Exemple

Tout changement sera majoré d'un supplément sur la base du tarif à la carte

Plateau de Fruits de mer

45€/pers

200g Langoustines, 6 Huitres, ½ Crabe, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

Servi avec sauce échalote et mayonnaise maison

Sur commande 48h à l'avance



Menu Enfant

12€ (2 plats) / 16€ (3 plats)

Entrée :

Assiette de Melon / Jambon ou Assiette de charcuterie

Plat :

Volaille ou Poisson accompagné de pâtes et légumes

Dessert :

Fondant au chocolat ou Découpe de fruits frais

