

Carte restaurant Le Tumulus

- Printemps 2024 -





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

L'œuf fondant
Façon Meurette
Emulsion de Patate douce
Croustillant de pain

- 16€ -

Les Ravioles
Champignons de Paris
Escalope de Foie Gras poêlé
Eclats de noisettes

- 20€ -

Entrée du jour
Voir menu du jour

-14€-



Les Plats



La Lotte

*Servie en cassolette
Lait de coco au curry
Panais*

- 32€ -

Le Filet de Veau
*Cuit à basse température
Topinambour braisé
Jus au thym*

- 31€ -

Le Filet de Bœuf

*Façon Rossini
Purée de patate douce
Jus brun*

- 36€ -

Plat du jour

Voir menu du jour

- 21€ -



Les Desserts



La Douceur Clémentine

Clémentine pochée à la verveine

Crèmeux vanille

Sablé Breton

Glace Yaourt

- 12€ -

Le Chocolat

Croquant cacao

Canache chocolat Inaya

Praliné noisette

- 12€ -



Le Plateau de fromages bretons

Sélection de 3 fromages affinés

Chutney maison

Salade verte

- 12€ -

Dessert du jour

Voir menu du jour

- 10€ -

Menu Homard

Prix selon arrivage

Déclinaison du homard en 5 plats, suivit du dessert du jour au choix

A partir de 2 personnes sur commande (48h à l'avance)



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

A partir de 2 personnes sur commande (48h à l'avance)



Menu Enfant

15€ (2 plats) / 19€ (3 plats)

Entrée : Croustillant de chèvre chaud ou Assiette de charcuteries

Plat : Volaille pané ou Poisson accompagné de pâtes, légumes ou pommes de terre

Dessert : Fondant au chocolat ou Découpe de fruits frais



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

Bernard Loiseau