

# 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

## Les Ravioles

*Fromage de Chèvre  
Pesto à l'Ail des Ours  
Légumes grillés  
Eclats de noisettes*

- 20€ -

## Le Maquereau

*Cuit à la flamme  
Maki de poireaux  
Salicornes  
Vinaigrette fumée*

- 19€ -

## Le Tartare

*Bœuf Fondant  
Œuf Tobiko  
Huîtres  
Sauce Soja, Huile de sésame*

- 22€ -

## Entrée du jour

*Voir menu du jour*

- 14€ -



# Les Plats



**Le Mi-Cuit de Thon**  
*Guacamole & Avocat grillé*  
*Chou chinois*  
*Sauce Vierge*  
- 32€ -

**La Cuisse de Lapin**  
*Betterave Rouge*  
*Sauce Chasseur*  
- 31€ -

**Le Filet de Bœuf**  
*Façon Rossini*  
*Pomme de terre*  
*Jus brun*  
- 36€ -

**Plat du jour**  
*Voir menu du jour*  
- 21€ -



# Les Desserts



## La Pavlova

*Meringue*  
*Fruits Rouges & Basilic*  
*Coulis Fraise*  
*Glace Vanille*

- 12€ -

## La Tarte Amandine

*Poire pochée à l'anis*  
*Caramel au beurre salé*

- 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