

Carte restaurant Le Tumulus

- Ete 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

*Gambas
Bouillon Thai
Chou Chinois*

- 20€ -

La Burrata

*Fromage de chèvre
Tomates confites
Pesto Basilic*

- 25€ -

Le Tartare

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

- 22€ -

Entrée du jour

Voir menu du jour

- 14€ -



Les Plats

Le Mi-Cuit de Thon

*Guacamole
Avocat grillé
Sauce Vierge*

- 32€ -

Le Filet de Bœuf

*Façon Rossini (+3€)
Pomme de terre
Jus brun*

- 36€ -

Le Cabillaud

*Rôti à l'huile d'olive
Risotto crémeux
Sauce Poivron Chorizo*

- 30€ -

Plat du jour

Voir menu du jour

- 21€ -



Les Desserts



La Pavlova

*Meringue
Fraises fraîches
Coulis Fraise
Glace Vanille*

- 12€ -

La Tatin

*Pêche Jaune
Miel de fleurs
Glace 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 : Crevettes Mayonnaise ou Melon Jambon

Plat : Volaille panée 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