

Carte restaurant Le Tumulus

- Automne 2025 -





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



Le Foie Gras

Mi-cuit

Gelée Sangria

Orange confite

- 23€ -

Les Ravioles

Champignons de Paris

Velouté d'endives caramélisées

Huile aux herbes

- 18€ -



Velouté de cucurbitacées

Eclats de noisettes

Crème de chèvre

Chips de légumes

- 15€ -

Entrée du jour

Voir menu du jour

-14€-

Les Plats

Les Gambas

Poêlées

Topinambours

Sauce poivron rouge fumé

- 29€ -



Le Risotto

Champignons de saison

Crémeux

Végétarien

- 21€ -

La Cotriade Bretonne

Servie en cassolette

Poissons nobles

Sifflets de poireaux confits

- 32€ -

Le Filet de Bœuf

Façon Rossini (+ 3€)

Pommes de terre rattes

Jus brun

- 36€ -



Plat du jour

Voir menu du jour

- 21€ -

Les Desserts



Le Vacherin

*Figues fraîches
Meringue française
Glace framboise*

- 12€ -

Le Chocolat

*Crèmeux truffé chocolat blanc
Brownie noisettes
Soupe chocolat noir*

- 12€ -



Assiette 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, suivi 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 : Assiette de charcuteries ou Croustillant de chèvre chaud

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