

# Carte restaurant Le Tumulus

*- Automne 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

## Velouté

*Cucurbitacées  
Déclinaison de parmesan  
Noisettes torréfiées*

- 15€ -

## Les Ravioles

*Maquereau  
Bouillon Foie Gras  
Huile d'herbes*

- 20€ -

## Entrée du jour

*Voir menu du jour*

- 14€ -



# Les Plats

Le Mi-Cuit de Thon  
*Carottes de couleurs*  
*Courge Butternut*  
*Sauce Vierge Citronnée*

- 32€ -

Le Cabillaud  
*Rôti à l'huile d'olive*  
*Risotto forestier*  
*Sauce Homardine*

- 30€ -

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

- 36€ -

Plat du jour  
*Voir menu du jour*

- 21€ -



# Les Desserts



## La Pavlova

*Meringue  
Crèmeux citron  
Glace aux 3 agrumes*

- 12€ -

## La Figue

*Rôtie et flambée au Grand Marnier  
Mousse yaourt  
Glace Cacahuète*

- 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