



L'Atrium  
RESTAURANT

À l'époque de la Rome antique,

L'atrium désignait l'espace convivial d'une bâtisse  
où les hôtes étaient chaleureusement reçus et choyés.

Mais c'est aussi la cavité supérieure du cœur  
qui permet le passage du sang dans les veines...

Puisqu'une passion commune pour la gastronomie  
coulait dans les leurs, il était évident pour nos deux épicuriens,  
Morgan et Sébastien,  
de s'unir afin de vous faire partager leur gourmande frénésie culinaire.

L'équipe de l'Atrium vous invite à un voyage gustatif  
dans son patio arboré, autour d'une cuisine de saison raffinée.

Cenam vestram fruimini !  
Bon appétit !

L'Atrium & son équipe



# Les Entrées / Starters

LES ESCARGOTS	15,00 €
Poêlés aux pleurotes, crème d'ail persillé, tuile croustillante aux pleurotes <i>Seared snails with oyster mushrooms, parsley-garlic cream, mushroom crisp tuile</i>	
LE TATAKI DE THON	17,00 €
Mariné au ponzu, sorbet citron-coriandre, huile d'herbes et pointe de wasabi <i>Tataki-style tuna, ponzu marinade, seared, lemon-coriander sorbet, herb oil and wasabi</i>	
LES ASPERGES ET LA MORILLE	19,00 €
Asperges blanches et vertes en textures, morilles farcies à la ricotta, velouté à l'ail des ours <i>White and green asparagus in textures, ricotta-stuffed morels and wild garlic velouté</i>	
LE FOIE GRAS	23,00 €
Farci à l'anguille fumée et glaçage citron-sésame, sablé au sésame, sorbet et gel de Champagne <i>Foie gras stuffed with smoked eel, crisp sesame shortbread, lemon-sesame glaze, champagne sorbet and gel</i>	

# Les Plats / Mains

23,00 €	LA TRUITE DE L'ADOUR
Légumes verts croquants, pommes ratte au safran, beurre blanc tonka-yuzu <i>Trout fillet, crisp green vegetables, saffron ratte potatoes, tonka-yuzu beurre blanc</i>	
23,00 €	LE MIGNON DE COCHON MANEX
Rôti, dauphine de patate douce au miso, asperges glacées et tombée d'épinards <i>Roasted pork tenderloin, sweet potato miso dauphine, glazed asparagus and spinach</i>	
27,00 €	LA BALLOTINE DE BAR
Farcie aux petits pois, maki de poireaux grillés et sauce vierge aux fruits de la passion <i>Pea-stuffed sea bass, leek in textures, passion fruit vierge sauce</i>	
27,00 €	LE CANON D'AGNEAU
En croûte de sarriette et noix de pécan, tian fondant de courgettes et jus à l'ail noir <i>Lamb loin in savory and pecan crust, tender zucchini tian, black garlic gravy</i>	
32,00 €	LE FOIE GRAS POELÉ
Poire pochée et pain d'épices <i>Pan seared foie gras, poached pear &amp; ginger bread</i>	
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures subtiles de legumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

# Les Desserts / Desserts

<b>LE CHOCOLAT &amp; LA BETTERAVE</b>	12,00 €
Crèmeux chocolat noir, betterave en textures, sorbet balsamique, tonka <i>Dark chocolate cream, beetroot textures, balsamic sorbet, tonka notes</i>	
<b>LE CITRON</b>	12,00 €
Mousse citron, cœur de gel et suprêmes, notes d'herbes fraîches et sorbet citron <i>Lemon mousse, citrus gel, fresh herbs, ultra-refreshing sorbet</i>	
<b>LE SÉSAME NOIR &amp; LA BERGAMOTE</b>	12,00 €
Biscuit moelleux, praliné sésame noir, sorbet bergamote, siphon fromage blanc <i>Soft sesame cake, black sesame praline, bergamot sorbet, light fromage blanc foam</i>	
<b>LA FRAISE &amp; LA NOIX DE COCO</b>	12,00 €
Riz au lait coco et variations de fraises <i>Coconut rice pudding and strawberries variations</i>	
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	12,50 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
<b>LE CHAMPAGNE GOURMAND</b>	22,50 €
Coupe de champagne et sa farandole de délices <i>Glass of champagne with sweet petits fours</i>	

## Le Fromage - Cheese

14,00 €



**L'ASSIETTE DE CHEZ XAVIER**  
Sélection de fromages affinés de chez Xavier  
*Cheese plate selection from Xavier*

# Menu Quid Novi ?

Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi inclus.

Confectionné au jour le jour, en fonction des produits du marché et de l'humeur de notre Chef.

- ◆ Entrée + plat ou plat + dessert 23,00 €
- ◆ Entrée + plat + dessert 28,00 €
- ◆ Plat du jour 17,50 €

## Menu Juvenis

14 euros

Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de poulet pané ou Fish & chips

\*\*\*

Fondant au chocolat ou glace 2 boules

## Sur le pouce

LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez  18,00 €  
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa

LE WRAP AU POULET - *CHICKEN WRAP* 15,00 €

LE WRAP AU SAUMON - *SALMON WRAP* 18,00 €

*Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade*

L'AVE CAESAR 17,00 €  
Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César

# Menu Incipit

37 euros

## AMUSE BOUCHE



## LES ESCARGOTS

Poêlés aux pleurotes, crème d'ail persillé, tuile croustillante aux pleurottes  
*Seared snails with oyster mushrooms, parsley-garlic cream, mushroom crisp tuile*

ou

## LE TATAKI DE THON

Mariné au ponzu, sorbet citron-coriandre, huile d'herbes et pointe de wasabi  
*Tataki-style tuna, ponzu marinade, seared, lemon-coriander sorbet, herb oil and wasabi*



## LA TRUITE DE L'ADOUR

Légumes verts croquants, pommes ratte au safran, beurre blanc tonka-yuzu  
*Trout fillet, crisp green vegetables, saffron ratte potatoes, tonka-yuzu beurre blanc*

ou

## LE MIGNON DE COCHON MANEX

Rôti, dauphine de patate douce au miso, asperges glacées et tombée d'épinards  
*Roasted pork tenderloin, sweet potato miso dauphine, glazed asparagus and spinach*

ou

## LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 9 €)

Poire pochée et pain d'épices

*Pan seared foie gras, poached pear & ginger bread*



## DESSERT AU CHOIX

( Fromage  + 3,00 € )

(Champagne gourmand + 10 €)

# Carpe Diem

47 euros

## AMUSE BOUCHE



### LES ASPERGES ET LA MORILLE

Asperges blanches et vertes en textures, morilles farcies à la ricotta, velouté à l'ail des ours

*White and green asparagus in textures, ricotta-stuffed morels, wild garlic velouté*

ou

### LE FOIE GRAS

Farci à l'anguille fumée et glaçage citron-sésame, sablé au sésame, sorbet et gel de Champagne

*Foie gras stuffed with eel, sesame shortbread, lemon-sesame glaze, Champagne sorbet and gel*



### LA BALLOTINE DE BAR

Farcie aux petits pois, maki de poireaux grillés et sauce vierge aux fruits de la passion

*Pea-stuffed sea bass, leek in textures, passion fruit vierge sauce*

ou

### LE CANON D'AGNEAU

En croûte de sarriette et noix de pécan, tian fondant de courgettes et jus à l'ail noir

*Lamb loin in savory and pecan crust, tender zucchini tian, black garlic gravy*

ou

### LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 5 €)

Poire pochée et pain d'épices

*Pan seared foie gras, poached pear & ginger bread*



## DESSERT AU CHOIX

(Fromages  + 3,00 €)

(Champagne gourmand + 10 €)

# In Extenso

74 euros

Menu en 6 temps servi pour l'ensemble de la table



## AMUSE BOUCHE

### LE FOIE GRAS

Farci à l'anguille fumée et glaçage citron-sésame, sablé au sésame, sorbet et gel de Champagne  
*Foie gras stuffed with eel, sesame shortbread, lemon-sesame glaze, Champagne sorbet and gel*

### LES ASPERGES ET LA MORILLE

Asperges blanches et vertes en textures, morilles farcies à la ricotta, velouté à l'ail des ours  
*White and green asparagus in textures, ricotta-stuffed morels, wild garlic velouté*

### LA BALLOTINE DE BAR

Farcie aux petits pois, maki de poireaux grillés et sauce vierge aux fruits de la passion  
*Pea-stuffed sea bass, leek in textures, passion fruit vierge sauce*

### LE CANON D'AGNEAU

En croûte de sarriette et noix de pécan, tian fondant de courgettes et jus à l'ail noir  
*Lamb loin in savory and pecan crust, tender zucchini tian, black garlic gravy*

ou

### LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 5 €)

Poire pochée et pain d'épices

*Pan seared foie gras, poached pear & ginger bread*

LE FROMAGE DE CHEZ  Xavier  
Meilleur Ouvrier de France

### DESSERT AU CHOIX

*(Champagne gourmand + 10 €)*

