



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

L'ASPERGE & L'AIL DES OURS	15,00 €
Asperges vertes, panna cotta à l'ail des ours, pesto, citron vert & curry <i>Green asparagus, wild garlic panna cotta, pesto, lime & curry</i>	
LE POULPE	17,00 €
Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos <i>Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo</i>	
LES CHAMPIGNONS	21,00 €
Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille <i>Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus</i>	
LE FOIE GRAS POÊLÉ	23,00 €
Foie gras poêlé, artichaut, noisette & sauce gastrique <i>Pan-seared foie gras, artichoke, hazelnut & gastrique</i>	

Les Plats / Mains

23,00 €	LE MAIGRE
	Maigre de ligne, asperges blanches, guanciaie & épinards <i>Line-caught meagre, white asparagus, guanciaie & spinach</i>
23,00 €	LA CANETTE
	En filet rôti, purée de céleri, légumes rôtis, et sauce gastrique au cidre <i>Duck breast, celeriac purée, roasted vegetables, green apple and cider sauce</i>
27,00 €	LE BAR
	Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï <i>Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth</i>
27,00 €	LE VEAU
	Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron <i>Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus</i>
37,00 €	LES RIS DE VEAU
	Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré <i>Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake</i>
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
	Déclinaison en textures subtiles de legumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>

Les Desserts / Desserts

LE CHOCOLAT & GIANDUJA 12,00 €

Cœur de mousse, olives noires, caramel gianduja, ganache et sorbet cacao-fleur de sel

Baked chocolate mousse, black olives, gianduja caramel, ganache and cocoa fleur de sel sorbet

LE CITRON NOIR & LE SÉSAME 12,00 €

Pavlova citron noir, sésame, calamansi & agrumes

Black lemon pavlova, sesame, calamansi & citrus

LA FRAISE & LE MATCHA 12,00 €

Fraise, lait d'amande, matcha & fromage blanc citronné

Strawberry, almond milk, matcha & lemon fromage blanc

LA POIRE & LE GORGONZOLA  12,00 €

Poire pochée en tarte amandine, gorgonzola & textures

Poached pear, almond tart, gorgonzola & textures

LE CAFÉ GOURMAND 12,50 €

Café ou thé accompagné de ses notes sucrées

Coffee or tea with sweet petits fours

LE CHAMPAGNE GOURMAND 22,50 €

Coupe de champagne et sa farandole de délices

Glass of champagne with sweet petits fours

Sur le pouce

LE CHEESE'BURGER au Pavé Toulousain de chez  18,00 €

Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa (porc)

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, coppa (porc), tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César

Menu Incipit

37 euros

AMUSE BOUCHE



L'ASPERGE & L'AIL DES OURS

Asperges vertes, panna cotta à l'ail des ours, pesto, citron vert & curry

Green asparagus, wild garlic panna cotta, pesto, lime & curry

ou

LE POULPE

Poulpe rôti au chorizo ibérique, ponzu, amande & piquillos

Roasted octopus with Iberian chorizo, ponzu, almond & piquillo



LE MAIGRE

Maigre de ligne, asperges blanches, guanciale & épinards

Line-caught meagre, white asparagus, guanciale & spinach

ou

LA CANETTE

En filet rôti, purée de céleri, légumes rôtis, et sauce gastrique au cidre

Duck breast, celeriac purée, roasted vegetables, green apple and cider sauce

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 14 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré

Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

47 euros

AMUSE BOUCHE



LES CHAMPIGNONS

Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille
Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus

ou

LE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé, artichaut, noisette & sauce gastrique
Pan-seared foie gras, artichoke, hazelnut & gastrique



LE BAR

Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï
Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth

ou

LE VEAU

Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron
Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré
Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

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



AMUSE BOUCHE

LES CHAMPIGNONS

Champignons en textures, tarte sarrasin, morilles & jus de volaille
Mushrooms in textures, buckwheat tart, morels & poultry jus

LE FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé, artichaut, noisette & sauce gastrique
Pan-seared foie gras, artichoke, hazelnut & gastrique

LE BAR

Bar rôti sur peau, légumes verts, champignons & bouillon thaï
Seabass, green vegetables, mushrooms & Thai broth

LE VEAU

Filet mignon de veau, pomme de terre fumée & thym citron
Veal tenderloin, smoked potato & lemon thyme jus

ou

LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré
Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake

LE FROMAGE DE CHEZ



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

