



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'ARTICHAUT	15,00 €
Déclinaison d'artichaut en textures, entre truffe d'été, estragon et citron <i>Artichoke textures, truffle cromesquis, tarragon purée & lemon gel</i>	
LE MAQUEREAU	17,00 €
Maquereau vapeur farci aux poivrons, fruits rouges, balsamique & sauce vierge <i>Steamed mackerel stuffed with pepper, red fruits, balsamic & vegetable vinaigrette</i>	
LE BAR	19,00 €
Ceviche de bar au lait de coco, agrumes, verveine & huile verte <i>Sea bass ceviche with coconut milk, citrus, verbena pearls & green oil</i>	
FOIE GRAS & NECTARINE	23,00 €
Foie gras au torchon, déclinaison de nectarine, brioche tiède <i>Foie gras terrine, nectarine textures, warm brioche</i>	

Les Plats / Mains

23,00 €	LE MERLU
Dos de merlu, lentilles corail, chorizo ibérique & agrumes <i>Hake fillet, coral lentils, Iberian chorizo & citrus vinaigrette</i>	
23,00 €	LA CÔTE DE COCHON DE BROCÉLIANDE
Côte de cochon rôtie, pommes de terre sarladaises, shiitakés poêlés, crème d'ail confit au romarin <i>Roasted pork chop, Sarlat-style potatoes, sautéed shiitake mushrooms, garlic & rosemary cream</i>	
27,00 €	LA DORADE ET LA TRUFFE D'ÉTÉ
Filet de dorade snacké, risotto à la truffe, sucrine braisée, beurre blanc aux œufs de truite <i>Seared sea bream, summer truffle risotto, braised baby gem, trout roe beurre blanc</i>	
27,00 €	LE BŒUF
Filet de bœuf, girolles, céleri-rave & jus corsé <i>Beef fillet, chanterelles, celeriac purée, hazelnut butter & gravy</i>	
32,00 €	LE FOIE GRAS POELÉ
Fruits de saison rôtis et pain d'épices <i>Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits & ginger bread</i>	
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

Les Desserts / Desserts

L'ABRICOT, LAVANDE & ORGEAT	12,00 €
Abricots rôtis et en compotée, parfait glacé à l'orgeat, ganache lavande et gel yuzu curry <i>Roasted apricots, apricot compote and orgeat parfait, lavender ganache & yuzu curry gel</i>	
LA FIGUE	12,00 €
Figue rôtie, panna cotta noisette, sorbet figue & sauce au vin chaud <i>Roasted fig, hazelnut panna cotta, fig sorbet & spiced red wine sauce</i>	
LA TOMATE, LA FRAMBOISE & LA VANILLE	12,00 €
Crème vanille grillée, mousse tomate, sorbet tomate-basilic & framboises fraîches <i>Tomato mousse, grilled vanilla cream, tomato-basil sorbet & fresh raspberries</i>	
LE COMTÉ ET LA MIRABELLE	12,00 €
Feuilletage mirabelle et comté, glace comté-poivre, crème fumée au foin <i>Comté & mirabelle pastry, comté-pepper ice cream, hay-smoked cream</i>	
LE CAFÉ GOURMAND	12,50 €
Café ou thé accompagné de ses notes sucrées <i>Coffee or tea with sweet petits fours</i>	
LE CHAMPAGNE GOURMAND	22,50 €
Coupe de champagne et sa farandole de délices <i>Glass of champagne with sweet petits fours</i>	

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 €
<i>Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade</i>	
L'AVE CAESAR	17,00 €
Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce César	

Menu Incipit

37 euros

AMUSE BOUCHE



L'ARTICHAUT

Déclinaison d'artichaut en textures, entre truffe d'été, estragon et citron
Artichoke textures, truffle croustilles, tarragon purée & lemon gel

ou

LE MAQUEREAU

Maquereau vapeur farci aux poivrons, fruits rouges, balsamique & sauce vierge
Steamed mackerel stuffed with pepper, red fruits, balsamic & vegetable vinaigrette



LE MERLU

Dos de merlu, lentilles corail, chorizo ibérique & agrumes
Hake fillet, coral lentils, Iberian chorizo & citrus vinaigrette

ou

LA CÔTE DE COCHON DE BROCÉLIANDE

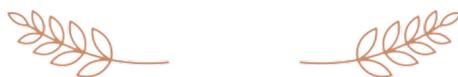
Côte de cochon rôtie, pommes de terre sarladaises, shiitakés poêlés, crème d'ail confit au romarin
Roasted pork chop, Sarlat-style potatoes, sautéed shiitake mushrooms, garlic & rosemary cream

ou

LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 9 €)

Fruits rôtis et pain d'épices

Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits & ginger bread



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

47 euros

AMUSE BOUCHE



LE BAR

Ceviche de bar au lait de coco, agrumes, verveine & huile verte
Sea bass ceviche with coconut milk, citrus, verbena pearls & green oil

ou

FOIE GRAS & NECTARINE

Foie gras au torchon, déclinaison de nectarine, brioche tiède
Foie gras terrine, nectarine textures, warm brioche



LA DORADE ET LA TRUFFE D'ÉTÉ

Filet de dorade snacké, risotto à la truffe, sucrine braisée, beurre blanc aux œufs de truite
Seared sea bream, summer truffle risotto, braised baby gem, trout roe beurre blanc

ou

LE BŒUF

Filet de bœuf, girolles, céleri-rave & jus corsé
Beef fillet, chanterelles, celeriac purée, hazelnut butter & gravy

ou

LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 5 €)

Fruits rôtis et pain d'épices
Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits & ginger bread



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

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



AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS & NECTARINE

Foie gras au torchon, déclinaison de nectarine, brioche tiède
Foie gras terrine, nectarine textures, warm brioche

LE BAR

Ceviche de bar au lait de coco, agrumes, verveine & huile verte
Sea bass ceviche with coconut milk, citrus, verbena pearls & green oil

LA DORADE ET LA TRUFFE D'ÉTÉ

Filet de dorade snacké, risotto à la truffe, sucrine braisée, beurre blanc aux œufs de truite
Seared sea bream, summer truffle risotto, braised baby gem, trout roe beurre blanc

LE BŒUF

Filet de bœuf, girolles, céleri-rave & jus corsé
Beef fillet, chanterelles, celeriac purée, hazelnut butter & gravy

ou

LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 5 €)

Fruits rôtis et pain d'épices
Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits & ginger bread

LE FROMAGE DE CHEZ



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

