



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

LA BETTERAVE & LA GRENADE 15,00 €

Betterave confite, houmous, sorbet grenade & huile de vanille

Confit beetroot, herb hummus, sesame cream, pomegranate sorbet & vanilla oil

LE SANDRE 17,00 €

En ballottine pochée, tombée d'épinards, sablé au thym & sauce paloise

Poached zander ballotine, wilted spinach, thyme shortbread & mint paloise sauce

LE BAR 19,00 €

Ceviche de bar au lait de coco, agrumes, verveine & huile verte

Sea bass ceviche with coconut milk, citrus, verbena pearls & green oil

LE FOIE GRAS 23,00 €

Opéra de foie gras, mangue-passion & biscuit pistache

Foie gras "Opéra", mango-passion & pistachio sponge

Les Plats / Mains

23,00 € LE MERLU

Dos de merlu, lentilles corail, chorizo ibérique & agrumes

Hake fillet, coral lentils, Iberian chorizo & citrus vinaigrette

23,00 € LA JAUNE DU PÉRIGORD

Filet de volaille rôti, déclinaison de panais & sauce suprême au thym

Périgord yellow chicken fillet, parsnip & thyme suprême sauce

27,00 € LA LOTTE

Médallions rôtis en croûte de parmesan & noisette, blettes & choux

Roasted monkfish medallions in parmesan-hazelnut crust, chard & seasonal cabbages

27,00 € LE BŒUF

Filet de bœuf, girolles, céleri-rave & jus corsé

Beef fillet, chanterelles, celeriac purée, hazelnut butter & gravy

32,00 € LE FOIE GRAS POELÉ

Fruits de saison rôtis et pain d'épices

Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits & ginger bread

20,00 € L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Déclinaison en textures subtiles de legumes du moment

Veggie plate in different texture

Les Desserts / Desserts

LE CHOCOLAT, MARRONS ET PAMPLEMOUSSE 12,00 €

Ganache marron, confit de pamplemousse, sorbet pamplemousse rose & siphon chocolat
Chestnut ganache, grapefruit confit, pink grapefruit sorbet & chocolate foam

LA PAVLOVA COCO, MANGUE & YUZU 12,00 €

Meringue et biscuit coco, crémeux yuzu, mangue fraîche & sorbet mangue-yuzu-wasabi
Coconut meringue & biscuit, yuzu cream, fresh mango & mango-yuzu-wasabi sorbet

LA POIRE POCHÉE & SARRASIN 12,00 €

Poire pochée au jasmin, ganache et caramel au sarrasin & sorbet poire-tonka
Jasmine poached pear, buckwheat and caramel ganache & pear-tonka sorbet

LE COMTÉ ET LA PRUNE



12,00 €

Feuilletage prune et comté, glace comté-poivre, crème fumée au foin
Comté & plum pastry, comté-pepper ice cream, hay-smoked cream

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



Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa

18,00 €

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, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce césar

Menu Incipit

37 euros

AMUSE BOUCHE



LA BETTERAVE & LA GRENADE

Betterave confite, houmous, sorbet grenade & huile de vanille

Confit beetroot, herb hummus, sesame cream, pomegranate sorbet & vanilla oil

ou

LE SANDRE

En ballottine pochée, tombée d'épinards, sablé au thym & sauce paloise

Poached zander ballotine, wilted spinach, thyme shortbread & mint paloise sauce



LE MERLU

Dos de merlu, lentilles corail, chorizo ibérique & agrumes

Hake fillet, coral lentils, Iberian chorizo & citrus vinaigrette

ou

LA JAUNE DU PÉRIGORD

Filet de volaille rôti, déclinaison de panais & sauce suprême au thym

Périgord yellow chicken fillet, parsnip & thyme suprême sauce

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

LE FOIE GRAS

Opéra de foie gras, mangue-passion & biscuit pistache
Foie gras "Opéra", mango-passion & pistachio sponge



LA LOTTE

Médallions rôtis en croûte de parmesan & noisette, blettes & choux
Roasted monkfish medallions in parmesan-hazelnut crust, chard & seasonal cabbages

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

LE FOIE GRAS

Opéra de foie gras, mangue-passion & biscuit pistache

Foie gras "Opéra", mango-passion & pistachio sponge

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 LOTTE

Médallions rôtis en croûte de parmesan & noisette, blettes & choux

Roasted monkfish medallions in parmesan-hazelnut crust, chard & seasonal cabbages

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 €)

