



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>Pan-seared snails with oyster mushrooms, parsley-garlic cream, crispy oyster mushroom tuile</i>	
LE VITELLO TONNATO	17,00 €
Fines tranches de veau, sablé parmesan, câprons, pickles de courgettes, sauce tonnata <i>Vitello tonnato, parmesan shortbread, caperberries, pickled zucchini, tonnata sauce</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 €
Enrobé à la fraise, gel et tuile fraise, fraises fumées et brioche à l'Earl Grey <i>Foie gras, strawberry glaze, strawberry gel and tuile, smoked strawberries, Earl Grey brioche</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 €	L'OIE ET LE CANARD Demi magret d'oie, nem de canard, tatin d'asperges et sauce gastrique aux fruits rouges <i>Goose breast, duck confit spring roll, asparagus tatin, red berry gastrique</i>
27,00 €	LE TURBOT En filet rôti, fenouil parfumé à l'orange, artichauts en barigoule et beurre safrané <i>Roasted turbot, orange-scented fennel, barigoule-style artichokes and saffron butter</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 summer 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 & 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

LE CHOCOLAT & LA BETTERAVE 12,00 €
Crèmeux chocolat noir, betterave en textures, sorbet balsamique, tonka
Dark chocolate cream, beetroot textures, balsamic sorbet, tonka notes

LA RHUBARBE ET L'AMANDE 12,00 €
Rhubarbe déclinée en confit, gel, sorbet et confiture, biscuit, mousse et ganache amande
Rhubarb in confit, gel, sorbet and jam, almond biscuit and mousse, almond ganache

LE SÉSAME NOIR & LA BERGAMOTE 12,00 €
Biscuit moelleux, praliné sésame noir, sorbet bergamote, siphon fromage blanc
Soft sesame cake, black sesame praline, bergamot sorbet, light fromage blanc foam

LE FROMAGE DE CHÈVRE DE CHEZ  12,00 €
Tartelette aux éclats de chèvre, gel et crèmeux au citron, glace et siphon de chèvre, miel
Goat cheese tartlet, lemon gel, goat cheese ice cream and siphon

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

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

Pan seared snails with oyster mushrooms, parsley-garlic cream, mushroom crisp tuile

ou

LE VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, sablé parmesan, câprons, pickles de courgettes, sauce tonnata

Vitello tonnato, parmesan shortbread, caperberries, pickled zucchini, tonnata sauce



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

L'OIE ET LE CANARD

Demi magret d'oie, nem de canard, tatin d'asperges et sauce gastrique aux fruits rouges

Goose breast, duck confit spring roll, asparagus tatin, red berry gastrique

ou

LE FOIE GRAS POELÉ (suppl. 9 €)

Poire pochée et pain d'épices

Pan seared foie gras, poached pear & ginger bread



DESSERT AU CHOIX

(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

Enrobé à la fraise, gel et tuile fraise, fraises fumées et brioche à l'Earl Grey
Foie gras, strawberry glaze, strawberry gel and tuile, smoked strawberries, Earl Grey brioche



LE TURBOT

En filet rôti, fenouil parfumé à l'orange, artichauts en barigoule et beurre safrané
Roasted turbot, orange-scented fennel, barigoule-style artichokes and saffron butter

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 summer 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

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

74 euros

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



AMUSE BOUCHE

LE FOIE GRAS

Enrobé à la fraise, gel et tuile fraise, fraises fumées et brioche à l'Earl Grey

Foie gras, strawberry glaze, strawberry gel and tuile, smoked strawberries, Earl Grey brioche

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

LE TURBOT

En filet rôti, fenouil parfumé à l'orange, artichauts en barigoule et beurre safrané

Roasted turbot, orange-scented fennel, barigoule-style artichokes and saffron butter

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 summer 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



DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

