



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

LE SAUMON

17,00 €

Tartare de saumon Bømlo, calamansi, shiso vert & maïs

Bømlo salmon tartare, calamansi, green shiso & corn

LE LAPIN

17,00 €

Râble de lapin farci à la tomate confite, estragon & moutarde

Rabbit loin stuffed with confit tomato, tarragon & mustard

LES GIROLLES

21,00 €

Fricassée de girolles, crème d'ail rose, poutargue, noix & guanciale

Sautéed chanterelle, pink garlic cream, bottarga, walnuts & guanciale

LE FOIE GRAS & LA BAIE DE GOJI

23,00 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, baie de goji & muesli croustillant

Semi-cooked duck foie gras terrine, goji berries & crunchy muesli

Les Plats / Mains

23,00 €

LE MAQUEREAU

Maquereau grillé au barbecue japonais, chou chinois, laitue de mer & ponzu

Japanese barbecue-grilled mackerel, Chinese cabbage, sea lettuce & ponzu

23,00 €

LA VOLAILLE

Ballotine de volaille farcie, butternut au poivre de Kampot & sauce forestière au miso blanc

Stuffed chicken ballotine, butternut squash with Kampot pepper & white miso mushroom sauce

27,00 €

LA DORADE

Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka

Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean

27,00 €

LE CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau

Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus

34,00 €

LE TURBOT

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata

Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter

20,00 €

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment

Seasonal vegetables in a variety of textures

Les Desserts / Desserts

LE CHOCOLAT, LA CACAHUÈTE & L'AIL NOIR 12,00 €
Chocolat noir, cacahuète, ail noir & yuzu
Dark chocolate, peanut, black garlic & yuzu

LA MÛRE & LA BETTERAVE 12,00 €
Mûre, betterave confite, citronnelle & fève de tonka
Blackberry, confit beetroot, lemongrass & tonka bean

LA FRAMBOISE & LE FENOUIL 12,00 €
Framboise, fenouil, pistache & notes de saké
Raspberry, fennel, pistachio & hints of sake

LA FIGUE & LE CHÈVRE 12,00 €
Figue fraîche et rôtie, chèvre, cannelle & verjus
Fresh and roasted figs, goat cheese, cinnamon & verjuice



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 19,00 €
Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa (porc)



LE WRAP AU POULET - CHICKEN WRAP 17,00 €

LE WRAP AU SAUMON - SALMON WRAP 19,00 €

Nos wraps & burgers sont accompagnés de frites & salade

L'AVE CAESAR 18,00 €
Salade, aiguillettes de poulet pané, coppa (porc), tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce césar

Menu Incipit

38 euros

AMUSE BOUCHE



LE SAUMON

Tartare de saumon Bømlo, calamansi, shiso vert & maïs
Bømlo salmon tartare, calamansi, green shiso & corn

ou

LE LAPIN

Râble de lapin farci à la tomate confite, estragon & moutarde
Rabbit loin stuffed with confit tomato, tarragon & mustard



LE MAQUEREAU

Maquereau grillé au barbecue japonais, chou chinois, laitue de mer & ponzu
Japanese barbecue-grilled mackerel, Chinese cabbage, sea lettuce & ponzu

ou

LA VOLAILLE

Ballotine de volaille farcie, butternut au poivre de Kampot & sauce forestière au miso blanc
Stuffed chicken ballotine, butternut squash with Kampot pepper & white miso mushroom sauce

ou

LE TURBOT (suppl. 10 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata
Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter



DESSERT AU CHOIX

À choisir sur notre carte et à commander en début de repas

Choice of dessert from our menu, to be ordered at the beginning of the meal

(Champagne gourmand + 10 €)

Carpe Diem

48 euros

AMUSE BOUCHE



LES GIROLLES

Fricassée de girolles, crème d'ail rose, poutargue, noix & guanciale
Sautéed chanterelle, pink garlic cream, bottarga, walnuts & guanciale

ou

LE FOIE GRAS & LA BAIE DE GOJI

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, baie de goji & muesli croustillant
Semi-cooked duck foie gras terrine, goji berries & crunchy muesli



LA DORADE

Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka
Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean

ou

LE CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau
Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus

ou

LE TURBOT (suppl. 6 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata
Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter



DESSERT AU CHOIX

À choisir sur notre carte et à commander en début de repas

Choice of dessert from our menu, to be ordered at the beginning of the meal

(Champagne gourmand + 10 €)

In Extenso

78 euros

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



AMUSE BOUCHE

LES GIROLLES

Fricassée de girolles, crème d'ail rose, poutargue, noix & guanciale
Sautéed chanterelle, pink garlic cream, bottarga, walnuts & guanciale

LE FOIE GRAS & LA BAIE DE GOJI

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, baie de goji & muesli croustillant
Semi-cooked duck foie gras terrine, goji berries & crunchy muesli

LA DORADE

Dorade snackée, fregola safranée, fraises rôties & tonka
Pan-seared sea bream, saffron fregola, roasted strawberries & tonka bean

ou

LE TURBOT (suppl. 6 €)

Filet de turbot, artichauts en barigoule & beurre fondant à la tartuffata
Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter

LE CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes, panisses aux olives & jus d'agneau
Herb-crusted rack of lamb, olive panisse & lamb jus

LE FROMAGE DE CHEZ



DESSERT AU CHOIX

À choisir sur notre carte et à commander en début de repas

Choice of dessert from our menu, to be ordered at the beginning of the meal

(Champagne gourmand + 10 €)

