



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'AUBERGINE & LE PARMESAN

15,00 €

Millefeuille pané au panko, caviar d'aubergine, coulis piquillos-framboise, glace parmesan

Panko-crusted millefeuille, eggplant caviar, piquillo & raspberry coulis, parmesan ice cream

LE VITELLO TONNATO

17,00 €

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

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

LES GAMBAS

19,00 €

Gambas marinées, risotto de riz vénéré au bouillon de crustacés, abricot et rhubarbe

Marinated prawns, black rice risotto in shellfish broth, apricot and rhubarb accents

LE FOIE GRAS

23,00 €

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 Plats / Mains

23,00 €

LE POULPE

Espuma de pomme de terre à l'encre de seiche, quinoa aux herbes et cacahuètes, gremolata

Poached octopus, squid ink potato espuma, citrus-herb gremolata, herb quinoa and peanuts

23,00 €

L'OIE ET LE CANARD

Demi magret d'oie, nem de canard, fruits de saison rôtis et sauce gastrique aux fruits jaunes

Goose breast, duck confit spring roll, roasted summer fruits, stone fruits gastrique

27,00 €

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

27,00 €

LE PIGEON

Filet snacké, cuisse confite, polenta rôtie, légumes glacés, jus au vin rouge et saveurs d'Asie

Seared breast and confit leg, polenta & vegetables, red wine jus infused Asian hints

32,00 €

LE FOIE GRAS POELÉ

Poire pochée et pain d'épices

Pan seared foie gras, poached pear & ginger bread

20,00 €

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment

Veggie plate in different texture

Les Desserts / Desserts

LE CHOCOLAT & LA CERISE 12,00 €

Biscuit et mousse chocolat cuite et fumée, ganache vanille et déclinaison de cerises en textures
Chocolate sponge and smoked baked mousse, vanilla ganache, cherries in textures

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

FRAMBOISE, SUREAU & PISTACHE 12,00 €

Biscuit pistache, confit de framboise, mousse au sureau et sorbet framboise-basilic-gingembre
Pistachio cake, raspberry confit, elderflower mousse and raspberry-basil-ginger sorbet

LE FROMAGE DE CHÈVRE DE CHEZ 12,00 €

Tartelette aux éclats de chèvre, gel et crémeux 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



L'AUBERGINE & LE PARMESAN

Millefeuille pané au panko, caviar d'aubergine, coulis piquillos-framboise, glace parmesan
Panko-crusted millefeuille, eggplant caviar, piquillo & raspberry coulis, parmesan ice cream

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



LE POULPE

Espuma de pomme de terre à l'encre de seiche, quinoa aux herbes et cacahuètes, gremolata
Poached octopus, squid ink potato espuma, citrus-herb gremolata, herb quinoa and peanuts

ou

L'OIE ET LE CANARD

Demi magret d'oie, nem de canard, fruits de saison rôtis et sauce gastrique aux fruits jaunes
Goose breast, duck confit spring roll, roasted summer fruits, stone fruits 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 GAMBAS

Gambas marinées, risotto de riz vénéré au bouillon de crustacés, abricot et rhubarbe
Marinated prawns, black rice risotto in shellfish broth, apricot and rhubarb accents

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 PIGEON

Filet snacké, cuisse confite, polenta rôtie, légumes glacés, jus au vin rouge et saveurs d'Asie
Seared breast and confit leg, polenta & vegetables, red wine jus infused Asian hints

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 GAMBAS

Gambas marinées, risotto de riz vénéré au bouillon de crustacés, abricot et rhubarbe

Marinated prawns, black rice risotto in shellfish broth, apricot and rhubarb accents

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 PIGEON

Filet snacké, cuisse confite, polenta rôtie, légumes glacés, jus au vin rouge et saveurs d'Asie

Seared breast and confit leg, polenta & vegetables, red wine jus infused Asian hints

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  Xavier
Meilleur Ouvrier de France

DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

