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

Pour toute information concernant les allergènes contenus dans nos plats, merci de consulter le « guide des allergènes ».

For information about allergens in our dishes, please read the allergen guide.

Les Entrées / Starters

LE SAUMON — 17,00 €
Tartare de saumon Bømlo, calamansi, shiso vert & maïs
Bømlo salmon tartare, calamansi, green shiso & corn

L'ŒUF PARFAIT — 17,00 €
Œuf parfait, topinambour en textures, noisette du Piémont & vanille de Madagascar
Slow-cooked egg, Jerusalem artichoke, Piedmont hazelnut & Madagascar vanilla

LES RIS DE VEAU — 21,00 €
Ris de veau rôtis au beurre noisette, panais à la réglisse
Brown butter-roasted veal sweetbreads, parsnip & liquorice

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 LOTTE
Lotte rôtie au beurre, chou farci aux crevettes et chorizo & beurre blanc à la bergamote
Butter-roasted monkfish, cabbage stuffed with shrimp and chorizo & bergamot beurre blanc

27,00 € — LE MIGNON DE VEAU
Filet mignon de veau rôti, girolles, noisettes & céleri au café
Roasted veal tenderloin, chanterelles, hazelnuts & coffee-infused celeriac

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

LE MARRON & LE CASSIS — 12,00 €
Marron en textures, cassis, caramel & vanille
Chestnut in various textures, blackcurrant, caramel & vanilla

LE COING & LE CHÈVRE — 12,00 €
Coing poché à la cannelle, chèvre, noix & poivre
Cinnamon-poached quince, goat cheese, walnuts & pepper

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 Xavier — 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

L'ŒUF PARFAIT

Œuf parfait, topinambour en textures, noisette du Piémont & vanille de Madagascar

Slow-cooked egg, Jerusalem artichoke, Piedmont hazelnut & Madagascar vanilla

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 RIS DE VEAU

Ris de veau rôtis au beurre noisette, panais à la réglisse

Brown butter-roasted veal sweetbreads, parsnip & liquorice

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 LOTTE

Lotte rôtie au beurre, chou farci aux crevettes et chorizo & beurre blanc à la bergamote

Butter-roasted monkfish, cabbage stuffed with shrimp and chorizo & bergamot beurre blanc

ou

LE MIGNON DE VEAU

Filet mignon de veau rôti, girolles, noisettes & céleri au café

Roasted veal tenderloin, chanterelles, hazelnuts & coffee-infused celeriac

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 RIS DE VEAU

Ris de veau rôtis au beurre noisette, panais à la réglisse

Brown butter-roasted veal sweetbreads, parsnip & liquorice

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 LOTTE

Lotte rôtie au beurre, chou farci aux crevettes et chorizo & beurre blanc à la bergamote

Butter-roasted monkfish, cabbage stuffed with shrimp and chorizo & bergamot beurre blanc

ou

LE TURBOT (suppl. 6 €)

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

Turbot fillet, barigoule artichokes & melting tartuffata butter

LE MIGNON DE VEAU

Filet mignon de veau rôti, girolles, noisettes & céleri au café

Roasted veal tenderloin, chanterelles, hazelnuts & coffee-infused celeriac

LE FROMAGE DE CHEZ Xavier Meilleur Ouvrier de France

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 €)