



À l'époque de la Rome antique,

L'atrium désignait l'espace convivial d'une bâtisse  
où les hôtes étaient chaleureusement reçus et choyés.

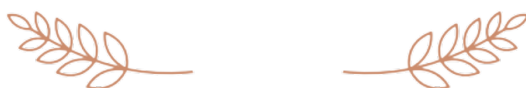
Mais c'est aussi la cavité supérieure du cœur  
qui permet le passage du sang dans les veines...

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 TERRINE DE VEAU	15,00 €
Terrine de tête et jarret de veau, sorbet cornichon-pomme, gel et tuile Granny Smith <i>Veal head and shank terrine, pickle-apple sorbet, Granny Smith gel and crisps</i>	
LE SANDRE	17,00 €
En ballottine pochée, tombée d'épinards, sablé au thym & sauce paloise <i>Poached zander ballotine, wilted spinach, thyme shortbread &amp; mint paloise sauce</i>	
LA SAINT-JACQUES	21,00 €
Saint-Jacques snackée, corolle croustillante et purée de topinambour à la vanille <i>Pan-seared scallop, crispy tartlet and vanilla-flavoured jerusalem artichoke purée</i>	
LE FOIE GRAS	23,00 €
Opéra de foie gras, mangue-passion & biscuit pistache <i>Foie gras "Opéra", mango-passion &amp; pistachio sponge</i>	

# Les Plats / Mains

23,00 €	LE LIEU JAUNE
Lieu jaune rôti, risotto d'épeautre & poireaux brûlés <i>Roasted pollack, spelt risotto &amp; charred leeks</i>	
23,00 €	LA JAUNE DU PÉRIGORD
Filet de volaille rôti, déclinaison de panais & sauce suprême au thym <i>Périgord yellow chicken fillet, parsnip &amp; thyme suprême sauce</i>	
27,00 €	LA LOTTE
Médallions rôtis en croûte de parmesan & noisette, blettes & choux <i>Roasted monkfish medallions in parmesan-hazelnut crust, chard &amp; seasonal cabbages</i>	
27,00 €	L'AGNEAU
Le canon rôti, pressé de pommes de terre à l'estragon, salsifis au beurre fumé et jus au miso <i>Roasted lamb loin, smoked salsify, tarragon potato terrine, miso jus</i>	
32,00 €	LE FOIE GRAS POELÉ
Fruits de saison rôtis et pain d'épices <i>Pan seared foie gras, roasted seasonal fruits &amp; 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 MARRON, CHOCOLAT 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*

LE CHAMPIGNON & LA NOISETTE 12,00 €

*Pâte sucrée, mousse et glace champignon, ganache café et praliné noisette*  
*Mushroom mousse and ice cream, coffee ganache and hazelnut praline*

LA POMME ET LE CANTAL  12,00 €

*Pommes pochées vanille-citronnelle, siphon à la levure, glace et copeaux de Cantal*  
*Vanilla-lemongrass poached apples, yeast foam, cantal ice cream and shavings*

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, coppa, tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce césar*

# Menu Incipit

37 euros

## AMUSE BOUCHE



### LA TERRINE DE VEAU

Terrine de tête et jarret de veau, sorbet cornichon-pomme, gel et tuile Granny Smith  
*Veal head and shank terrine, pickle-apple sorbet, Granny Smith gel and crisps*

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 LIEU JAUNE

Lieu jaune rôti, risotto d'épeautre & poireaux brûlés  
*Roasted pollack, spelt risotto & charred leeks*

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



### LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques snackée, corolle croustillante et purée de topinambour à la vanille  
*Pan-seared scallop, crispy tartlet and vanilla-flavoured jerusalem artichoke purée*

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

### L'AGNEAU

Le canon rôti, pressé de pommes de terre à l'estragon, salsifis au beurre fumé et jus au miso  
*Roasted lamb loin, smoked salsify, tarragon potato terrine, miso jus*

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*

### LA SAINT-JACQUES

Saint-Jacques snackée, corolle croustillante et purée de topinambour à la vanille

*Pan-seared scallop, crispy tartlet and vanilla-flavoured jerusalem artichoke purée*

### LA LOTTE

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

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

### L'AGNEAU

Le canon rôti, pressé de pommes de terre à l'estragon, salsifis au beurre fumé et jus au miso

*Roasted lamb loin, smoked salsify, tarragon potato terrine, miso jus*

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 €)*

