



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 SAUMON BOMLO	17,00 €
En gravlax mariné à la betterave, sorbet fenouil-citron vert, crumble matcha <i>Beetroot-cured salmon, fennel-lime sorbet and matcha crumble</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 €
Poché au vin rouge et épices, chutney pomme-poire, biscuit miel et gel tonka <i>Spiced red wine-poached foie gras, apple-pear chutney and honey biscuit</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 CANETTE
En filet rôti, purée de céleri, légumes rôtis, et sauce gastrique au cidre <i>Duck breast, celeriac purée, roasted vegetables, green apple and cider sauce</i>	
27,00 €	LE CABILLAUD SKREÏ
Rôti, purée de haricots tarbais, fenouil braisé et beurre blanc au wakame <i>Skreï cod, bean purée, braised fennel and wakame beurre blanc</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>	
37,00 €	LES RIS DE VEAU
Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré <i>Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake</i>	
20,00 €	L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE
Déclinaison en textures subtiles de légumes du moment <i>Veggie plate in different texture</i>	

# Les Desserts / Desserts

## LE CHOCOLAT & GIANDUJA 12,00 €

Cœur de mousse, olives noires, caramel gianduja, ganache et sorbet cacao-fleur de sel

*Baked chocolate mousse, black olives, gianduja caramel, ganache and cocoa fleur de sel sorbet*

## LA NOIX DE COCO, VANILLE & AGRUMES 12,00 €

Palet mousse coco-rose, ganache vanille, agrumes frais et sorbet yuzu-menthe-estragon

*Coconut & rose mousse, vanilla ganache, fresh citrus & yuzu-mint-estragon 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



Oignons confits, cornichons, cheddar & coppa (porc)

18,00 €

## 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

Salade, aiguillettes de poulet pané, coppa (porc), tomates, oignons, parmesan, œuf & sauce césar

17,00 €

# 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 SAUMON BOMLO

En gravlax mariné à la betterave, sorbet fenouil-citron vert, crumble matcha  
*Beetroot-cured salmon, fennel-lime sorbet and matcha crumble*



### LE LIEU JAUNE

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

ou

### LA CANETTE

En filet rôti, purée de céleri, légumes rôtis, et sauce gastrique au cidre  
*Duck breast, celeriac purée, roasted vegetables, green apple and cider sauce*

ou

### LES RIS DE VEAU (suppl. 14 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré  
*Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake*



## 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

Poché au vin rouge et épices, chutney pomme-poire, biscuit miel et gel tonka  
*Spiced red wine-poached foie gras, apple-pear chutney and honey biscuit*



### LE CABILLAUD SKREÏ

Rôti, purée de haricots tarbais, fenouil braisé et beurre blanc au wakame  
*Skrei cod, bean purée, braised fennel and wakame beurre blanc*

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

### LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré  
*Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake*



## 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

Poché au vin rouge et épices, chutney pomme-poire, biscuit miel et gel tonka  
*Spiced red wine-poached foie gras, apple-pear chutney and honey biscuit*

### 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*

### LE CABILLAUD SKREÏ

Rôti, purée de haricots tarbais, fenouil braisé et beurre blanc au wakame  
*Skrei cod, bean purée, braised fennel and wakame beurre blanc*

### 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

### LES RIS DE VEAU (suppl. 9 €)

Fricassée aux morilles, palet croustillant de risotto doré  
*Veal sweetbread and morel fricassée, crispy risotto cake*

LE FROMAGE DE CHEZ



### DESSERT AU CHOIX

(Champagne gourmand + 10 €)

