

RESTAURANT KLIMA



Les Grecs désignaient par Klima l'inclinaison de la terre vers le pôle, la pente, à mon sens un retour au centre, à la nature, à l'essentiel.

Le nom parfait pour une déclaration d'amour aux vignes et aux fabuleux terroirs de Puligny Montrachet !

Le Restaurant Klima est né d'une jolie rencontre entre La Famille Leflaive et le Chef Lionel Freitas, d'une envie commune de grandir et d'évoluer dans un cadre hors du temps, confortable, familial et élégant pour sublimer les liens entre le vin et la gastronomie.

La transmission comme fil conducteur entre savoir-faire, partage, hommage, renouveau et créativité.



Julie Leflaive
Directrice

La création du Restaurant KLIMA est une aventure collective et exaltante.
Une véritable évolution dans mon approche culinaire.

En collaboration avec mes équipes et de nombreux producteurs locaux, nous avons cherché à libérer notre créativité en remettant le produit au centre de l'assiette, une impulsion libre et colorée.

Le travail avec les sommeliers a apporté une nouvelle réflexion en intégrant le vin aux plats dans un élan commun. J'espère que le fruit de ce travail vous plaira et que vous en garderez le meilleur des souvenirs.

Le Chef Lionel Freitas

- MENU JOSEPH -

55€

THON ROUGE / TUNA

Mariné, snacké et servi froid, déclinaison de betterave
Marinated then seard-served cold, beetroot different ways



LE TURBOT / TURBOT

Rôti, petits pois, couteaux, ail noir et jus de coquillages
Roasted, green peas, razor clams, black garlic and shellfish sauce

Ou / Or

LE LAPIN / RABBIT

Râble fermier rôti, girolles marinées, pomme de terre fondante, amande et jus réduit
Roasted saddle, marinated chanterelles, melting potato, almond and reduced jus



Chariot de fromages en supplément - 15€ par personne
Cheese trolley additionnal 15€ per person



CHOCOLAT / CHOCOLATE

Croustillant cacao à la fleur de sel, mousse légère Sobacha,
crèmeux chocolat et glace au grué de cacao torréfié
*Cocoa and salt flake crispy biscuit, sobasha light mousse,
chocolate fondant and roasted cocoa ice cream*

Pour prolonger votre expérience **UN ACCORD METS ET VINS** vous est proposé avec 3 verres de la
Maison Olivier Leflaive ou une sélection d'autres vins. (45€)

*For the full experience you can enjoy the food and wine pairing with 3 glasses from
Olivier Leflaive or a selection of other wines. (45€)*

*Pour toute modification, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé.
La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible en fin de carte.
Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont d'origine France. / Prix TTC service compris.*

** For any changes, an additional cost of 5€ per person will be requested.
Please find a list of the allergenic products at the end of this menu.
All our dishes are created on site and made with fresh ingredients.
All our meats are from France / All our prices are include taxes.*

- MENU VINCENT -

70€

FOIE GRAS / FOIE GRAS

Pressé de foie gras, artichaut et yuzu
Foie gras terrine, artichoke and yuzu



LE TURBOT / TURBOT

Rôti, petits pois, couteaux, ail noir et jus de coquillages
Roasted, green peas, razor clams, black garlic and shellfish sauce



LE LAPIN / RABBIT

Râble fermier rôti, girolles marinées, pomme de terre fondante, amande et jus réduit
Roasted saddle, marinated chanterelles, melting potato, almond and reduced jus



Chariot de fromages en supplément - 15€ par personne
Cheese trolley additional 15€ per person



CASSIS NOIR DE BOURGOGNE / BLACK CURRANT

Comptée de cassis, croustillant à l'épeautre, sorbet à la bière blanche
et espuma aux bourgeons de cassis
*Blackcurrant compote, spelt crunchy biscuit
wheat beer sorbet, blackcurrant buds espuma*

Pour prolonger votre expérience **UN ACCORD METS ET VINS** vous est proposé avec 4 verres de la **Maison Olivier Leflaive** ou une sélection d'autres vins. (55€)

For the full experience you can enjoy the food and wine pairing with 4 glasses from Olivier Leflaive or a selection of other wines. (55€)

*Pour toute modification, un supplément de 5€ par personne vous sera demandé.
La liste des allergènes contenus dans les plats est disponible en fin de carte.
Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Toutes nos viandes sont d'origine France. / Prix TTC service compris.*

** For any changes, an additional cost of 5€ per person will be requested.
Please find a list of the allergenic products at the end of this menu.
All our dishes are created on site and made with fresh ingredients.
All our meats are from France / All our prices are include taxes*

- MENU OLIVIER -

90€

Menu servi pour l'ensemble des convives, dernière commande 20h45

Menu served for the whole table; last order 8:45 pm



THON ROUGE / TUNA

Mariné, snacké et servi froid, déclinaison de betterave
Marinated then seard-served cold, beetroot different ways



FOIE GRAS / FOIE GRAS

Pressé de foie gras, artichaut et yuzu
Foie gras terrine, artichoke and yuzu



LE TURBOT / TURBOT

Rôti, petits pois, couteaux, ail noir et jus de coquillages
Roasted, green peas, razor clams, black garlic and shellfish sauce



LE LAPIN / RABBIT

Râble fermier rôti, girolles marinées, pomme de terre fondante, amande et jus réduit
Roasted saddle, marinated chanterelles, melting potato, almond and reduced jus



Chariot de fromages en supplément - 15€ par personne
Cheese trolley additionnal 15€ per person



CASSIS NOIR DE BOURGOGNE / BLACK CURRANT

Compotée de cassis, croustillant à l'épeautre, sorbet à la bière blanche et espuma aux bourgeons de cassis
Blackcurrant compote, spelt crunchy biscuit wheat beer sorbet, blackcurrant buds espuma

- ACCORD METS ET VINS -

70€



Pour sublimer votre repas, notre Chef et nos Sommeliers vous proposent un accord avec des vins du Domaine Olivier Leflaive ou autres Domaines.



To enhance your meal even further our Chef and our Sommeliers suggest you a food and wine pairing either with Olivier Leflaive wines or with other wineries.

- NOS PRODUCTEURS -

Le Potager des Ducs, Dijon

La Ferme de Clavisy, Noyers

Élevage Lemoine, Arnay-Le-Duc

Margain Marée, Boulogne-Sur-Mer

L'écrevisse, Rungis

La ferme du Pigeonnier, Montceau-et-Écharnant

La Fromagerie Hess, Beaune

La Fromagerie Au cœur des Terroirs, Chagny

La Fromagerie Juraflora, Poligny

Nectars de Bourgogne, Merceuil

- LES ALLERGÈNES -

Thon rouge : poisson, fruits à coques

Foie Gras : pas d'allergènes

Turbot : poisson, mollusque, sésame, lactose, fruits à coques

Lapin : fruits à coques

Chocolat : gluten, œuf, lactose, fruits à coques

Cassis : gluten, œuf, lactose, fruits à coques