

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€

SAUMON / SALMON

Mariné façon gravelax aux agrumes, concombre et sorbet concombre, poivre de Cassis
Marinated citrus gravelax, cucumber and cucumber sorbet, blackcurrant pepper



LIEU JAUNE / POLLACK FISH

Rôti, fleur de courgette farcie, jus d'arêtes infusé au jasmin
Roast, stuffed courgette flower, jasmine-infused bone juice

Ou / Or

BOEUF / BEEF

Filet rôti, millefeuille de pomme de terre et feuille nori, condiment algues et jus réduit iodé
Roasted filet, potato and nori sheet millefeuille, seaweed condiment and iodine reduced juice



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

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€

LANGOUSTINE / LANGOUSTINE

Déclinaison en tartare, rôtie, crémeux et fenouil croquant
Tartar of langoustine, roasted, creamy and crispy fennel



LIEU JAUNE / POLLACK FISH

Rôti, fleur de courgette farcie, jus d'arêtes infusé au jasmin
Roast, stuffed courgette flower, jasmine-infused bone juice



BOEUF / BEEF

Filet rôti, millefeuille de pomme de terre et feuille nori, condiment algues et jus réduit iodé
Roasted filet, potato and nori sheet millefeuille, seaweed condiment and iodine reduced juice



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



CHOCOLAT GRANDS-CRUS / GRANDS-CRUS CHOCOLATE

Café du Costa Rica, sauce citronnelle et croustillant à la fleur de sel
Costa Rican coffee with lemongrass sauce and fleur de sel crisp

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 20h30

Menu served for the whole table; last order 8:30 pm



FOIE GRAS / FOIE GRAS

Pressé de foie gras, reine Claude
Foie gras terrine, Reine Claude plum



LE TURBOT / TURBOT

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



LE HOMARD / LOBSTER

Cuit dans sa carapace, cannelloni végétale et sabayon Cardinal
Cooked in its shell, vegetal cannelloni and sabayon with lobster butter



BOEUF / BEEF

Filet rôti, millefeuille de pomme de terre et feuille nori, condiment algues et jus réduit iodé
Roasted filet, potato and nori sheet millefeuille, seaweed condiment and iodine reduced juice



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



CHOCOLAT GRANDS-CRUS / GRANDS-CRUS CHOCOLATE

Café du Costa Rica, sauce citronnelle et croustillant à la fleur de sel
Costa Rican coffee with lemongrass sauce and fleur de sel crisp

- 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

L'Épicerie Paysanne, Beaune

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

Valrhona, Tain l'Hermitage

- LES ALLERGÈNES -

Saumon : poisson, gluten, œuf

Homard : crustacé, lactose, fruits à coques, céleri

Foie Gras : pas d'allergènes

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

Lieu Jaune : poisson, lactose, fruits à coques

Bœuf : lactose, soja

Chocolat : gluten, œuf, lactose, fruits à coques

Cassis : gluten, œuf, lactose, fruits à coques