

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€

ESCARGOTS / SNAILS

Poêlés, farce potagère, crème d'ail doux et tuile de pain
Fried, vegetable stuffing, sweet garlic cream and bread tuile



LOTTE / MONKFISH

Cuite en basse température, lard de colonatta, jus de choux et truffe noire
Cooked at low temperature, colonatta bacon, cabbage juice and black truffle

Ou / Or

PIGEON / PIGEON

Pigeon de Corton rôti, crosques de cuisse confite, panais, cacao et jus réduit
Roasted Corton pigeon, croquette of high confit, parsnip, cocoa and reduced sauce



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



POMME / APPLE

Blanc vapeur à la vanille, pomme acidulée, sorbet pomme verte au thé Earl-Grey
Steamed white with vanilla, sour apple, green apple sorbet with Earl Grey tea

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€

TOURTEAU / CRAB

Emietté de Tourteau en cannelloni, gelée crustacé et céleri
Crumbled crab in cannelloni, shellfish jelly and celery



SANDRE / PICK PERCH

Rôti, cèpes confits, girolles et jus de volaille
Roasted, porcini confit, chanterelles and poultry sauce



PIGEON / PIGEON

Pigeon de Corton rôti, cromesquis de cuisse confite, panais, cacao et jus réduit
Roasted Corton pigeon, croquette of high confit, parsnip, cocoa and reduced sauce



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



CHOCOLAT / CHOCOLATE

Crèmeux chocolat 66%, croustillant cacao, mousse légère au poivre sauvage de Madagascar,
glace au mucilage
*66% chocolate cream, cocoa crisp, light mousse with wild Madagascar pepper
and mucilage ice cream*

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, poire cuite au vin rouge et haddock
Foie gras terrine, pear cooked in red wine and haddock



SANDRE / PICK PERCH

Rôti, cèpes confit, girolles et jus de volaille
Roasted, porcini confit, chanterelles and poultry sauce



COQUILLE SAINT-JACQUES / SCALLOP

Noix snackée, betterave, cassis, émulsion bourgeons de cassis et jus de barde
Snacked, blackcurrant, beetroot, blackcurrant bud emulsion and bard juice



PIGEON / PIGEON

Pigeon de Corton rôti, croustillis de cuisse confite, panais, cacao et jus réduit
Roasted Corton pigeon, croquette of thigh confit, parsnip, cocoa and reduced sauce



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



POIRE / PEAR

Pochée à la bergamote, gingembre et espuma yaourt
Poached with bergamot, ginger and yogurt espuma



CHOCOLAT / CHOCOLATE

Crèmeux chocolat 66%, croustillant cacao, mousse légère au poivre sauvage de Madagascar et glace au mucilage
66% chocolate cream, cocoa crisp, light mousse with wild Madagascar pepper and mucilage ice cream

- 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 -

Escargot : gluten, lactose.

Homard : crustacé, lactose, céleri.

Foie Gras : pas d'allergènes.

Sandre : poisson, lactose, fruit à coques.

Tourteau : crustacé, lactose, céleri.

Pigeon : gluten, œuf, lactose.

Lotte : poisson, lactose, fruit à coques.

Chocolat : gluten, œuf, lactose, fruits à coques

Pomme : gluten, œuf, lactose, fruits à coques

Poire : Lactose.