

# 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 -

60€

SAUMON / SALMON

Mariné comme un gravelax, betteraves et bourgeons de cassis  
*Marinated like gravelax, beets and blackcurrant buds*



SANDRE / PIKE PERCH

Rôti, cannelloni de choux, lard et jus de choux  
*Roasted, cabbage cannelloni, bacon and cabbage juice*

Ou / Or

BOEUF / BEEF

Filet de Bœuf rôti, raviole de joue confite, espuma de pomme de terre fumée  
*Roasted fillet of beef, cheek confit raviole, smoked potato espuma*



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



PAMPLEMOUSSE / GRAPPEFRUIT

Blanc vapeur à la vanille, onctueux noisette, pamplemousse, meringue croquante et sorbet  
pamplemousse à la graine de fenouil  
*Steamed white with vanilla, creamy hazelnut, grapefruit, crunchy meringue and grapefruit sorbet  
with fennel seed*

Pour prolonger votre expérience **UN ACCORD METS ET VINS** vous est proposé avec **3 verres de vin (50€)**

*For the full experience, you can enjoy the food and wine pairing with 3 wines glasses (50€)*

*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 -

75€

### SAINT-JACQUES / SCALLOP

Carpaccio de Saint-Jacques, gelée crustacé et Caviar d'Aquitaine  
*Carpaccio of scallops, shellfish jelly and Aquitaine caviar*



### BARBUE / BRILL

Rôtie, coquillages, ail noir et jus marinère  
*Roasted, shellfish, black garlic and marinara juice*



### BOEUF / BEEF

Filet de Bœuf rôti, raviole de joue confite, espuma de pomme de terre fumée  
*Roasted fillet of beef, cheek confit raviole, smoked potato espuma*



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



### CHOCOLAT / CHOCOLATE

Crèmeux chocolat Caraïbe, mousse légère au Macis, croustillant cacao à la fleur de sel et crème glacée au grué de cacao  
*Caribbean chocolate cream, light mousse with mace, cocoa crunch with fleur de sel and cocoa crane ice cream*

Pour prolonger votre expérience **UN ACCORD METS ET VINS** vous est proposé avec 4 verres de vins (60€)

*For the full experience, you can enjoy the food and wine pairing with 4 wines glasses.  
(60€)*

*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 -

95€

*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, condiment Tamarin, pomme verte au poivre de Timut**  
*Pressed foie gras, Tamarind condiment, green apple with Timut pepper*



### LANGOUSTINE / LANGOUSTINE

**Rôtie, déclinaison de céleri, huile de café, sabayon au beurre de céleri grillé**  
*Roasted, celery declension, coffee oil, sabayon with roasted celery butter*



### BARBUE / BRILL

**Rôtie, coquillages, ail noir et jus marinère**  
*Roasted, shellfish, black garlic and marinara juice*



### RIS DE VEAU / CALF SWEETBREADS

**Cuit au sautoir, salsifis truffé croustillant et jus réduit**  
*Sautéed, crispy truffled salsify and reduced juice*



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



### CITRON / LEMON

**Confit acidulé, glace au gingembre, émulsion Gin et baie de genièvre**  
*Candied and sour lemon, ginger ice cream, gin and juniper berry emulsion*



### CHOCOLAT / CHOCOLATE

**Crèmeux chocolat Caraïbe, mousse légère au Macis, croustillant cacao à la fleur de sel et crème glacée au grue de cacao**  
*Caribbean chocolate cream, light mousse with mace, cocoa crunch with fleur de sel and cocoa crane ice cream*

- ACCORD METS ET VINS -

80€



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 Jurafloré, Poligny

Nectars de Bourgogne, Merceuil

Valrhona, Tain l'Hermitage

## - LES ALLERGÈNES -

Escargot : gluten, lactose.

Saint Jacques: mollusque, poisson, lactose.

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.