

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.

Lionel Freitas, Chef

- MENU JOSEPH -
60 €

SAUMON / SALMON

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



VOLAILLE DE BRESSE / BRESSE POULTRY

Du cou à la cuisse, petits pois, fève de Tonka, jus réduit et sabayon au vin Xérès
From neck to thigh, peas, Tonka, reduced juice and sherry wine sabayon



Chariot de fromages (Sup. 15€/pers.)
Cheeses trolley (Extra cost 15€/pers.)



CHOCOLAT / CHOCOLATE

Croustillant cacao, crémeux chocolat, mousse légère au café, glace café du Costa Rica et sauce citronnelle
Cocoa crisp, chocolate cream, light coffe mousse, Costa Rican coffee ice cream and lemongrass sauce

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 €

BOEUF / BEEF

Strate de bœuf confit au sel et Ossau Iraty, asperge blanche, jaune d'œuf fumé et glace Moutarde Fallot
Beef stratum confit with salt and Ossau Iraty, white asparagus, smoked egg yolk and Fallot mustard ice cream



BARBUE / BRILL

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



AGNEAU / LAMB

Filet rôti, épaule confite en crosques, carotte croustillante à la fleur de thym, Gremolata et jus réduit
Roasted fillet, shoulder confit in crosques, crispy carrot with thyme flower, Gremolata and reduced juice



Chariot de fromages (Sup. 15€/pers.)
Cheeses trolley (Extra cost 15€/pers.)



RHUBARBE / RHUBARB

Crème brûlée à l'anis de Flavigny, rhubarbe confite, mousse légère à l'anis vert, feuille de meringue
Crème brûlée with Flavigny aniseed, candied rhubarb, light mousse with green aniseed meringue leaf

Pour prolonger votre expérience UN ACCORD METS ET VINS vous est proposé avec 4 verres de vin (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

Pressé de foie gras, pomme verte, shiso et Hydromel
Pressed foie gras, green apple, shiso and mead



BARBUE / BRILL

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



LANGOUSTINE et TÊTE DE VEAU / LANGOUSTINE and CALF'S HEAD

Langoustine crispy, tête de veau rôtie, mayonnaise à la moutarde d'estragon, jus de veau vinaigré
Crispy langoustine, roasted calf's head, tarragon mustard mayonnaise, veal juice with vinegar



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 (Sup. 15€/pers.)
Cheeses trolley (Extra cost 15€/pers.)



POMME / APPLE

Fines feuilles croustillantes, pomme acidulée, fraîcheur de pomme aux bourgeons de cassis
Fine crisp leaves, sour apple, fresh apple and blackcurrant buds



CHOCOLAT / CHOCOLATE

Croustillant cacao, crémeux chocolat, mousse légère au café, glace café du Costa Rica et sauce citronnelle
Cocoa crisp, chocolate cream, light coffee mousse, Costa Rican coffee ice cream and lemongrass sauce

- ACCORD METS ET VINS -
80 €



Pour sublimer votre repas le Chef et nos sommeliers vous proposent un accord avec des vins du Domaine Leflaive et d'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 and with other wineries.



- NOTRE CHOIX POUR L'EAU -

Notre Maison à fait le choix de travailler avec les eaux « CRYO ». Une eau pure et non salée qui mettra votre palais dans les meilleures conditions pour la dégustation. Elle est d'une qualité exceptionnelle, au gout neutre et n'a aucune incidence sur l'environnement.

Our House has chosen to work with « CRYO » water. A pure and unsalted water that will put you palate in the best conditions to taste well. An exceptional quality with neutral taste and has no impact on the environment.

Eau plate CRYO 6 €
Eau pétillante CRYO 6 €

- NOS PRODUCTEURS -

Le Potager des Ducs, Dijon
L'Épicerie Paysanne, Beaune
La Ferme de Clavisy, Noyers
Margain Marée, Boulogne-Sur-Mer
L'écrevisse, Rungis
Moutarderie Fallot, Beaune
La ferme du Pigeonnier, Montceau-et-Écharnant
La Fromagerie Hess, Beaune
Nectars de Bourgogne, Merceuil
Valrhona, Tain l'Hermitage
EARL des Grandes Vignes, Corcelles-les-Arts

- LES ALLERGÈNES -

Saumon : poisson
Saint Jacques: mollusque, crustacé, lactose
Foie Gras : pas d'allergènes
Langoustine : crustacé, œuf, moutarde, gluten
Barbue : poisson, lactose, mollusque
Volaille : œuf, gluten, lactose
Bœuf : gluten, œuf
Agneau : gluten, œuf, lactose
Chocolat : gluten, œuf, lactose, fruits à coques
Rubarbe : lactose, œufs
Pomme : lactose, gluten