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 VINCENT -
75 €

TOURTEAU / CRAB

En raviole ouverte – Condiment algues – Jus crustacé

In a ravioli – Seaweed condiment – Shellfish broth

ROUGET BARBET / RED MULLET

Tube croustillant façon Bouillabaisse – Jus de roche

Crunchy like a Bouillabaisse – Fish sauce

CANETTE / DUCKLING

Filet rôti – Cromesquis de cuisse confite – Condiment figues

Roasted fillet – Confit legs in cromesquis – Fig condiment

Chariot de fromages (Sup. 15€/pers.)

Cheese trolley (Extra cost 15€/pers.)

CHOCOLAT / CHOCOLATE

Estragon – Espuma vanille – Croustillant cacao

Tarragon – Vanilla foam – Cocoa crunchy

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 -
105 €

Menu servi pour l'ensemble des convives, dernière commande 20h30
Menu served for the whole table, last order 8:30 pm

SARDINES / SARDINES

Filets marinés – Tartelette caviar aubergine – Ail noir - Caviar
Marinated fillets – Eggplant dip tartlet – Black garlic - Caviar

MAIGRE DE LIGNE / LINE STONE BASS

Fleur de courgette farcie – Citron – Sabayon sureau
Stuffed zucchini flower – Lemon – Elderflower sabayon

LANGOUSTINE / LANGOUSTINE

Poivrons confits – Fraise – Basilic
Confit peppers – Strawberry – Basil

BOEUF / BEEF

Filet rôti – Echalote confite farcie – Jus herbacé
Roasted fillet – Stuffed and confit shallot – Beef sauce with herbs

EPOISSES / EPOISSES CHEESE

Glace époisses – Granny smith – Pain épices
Epoisses ice cream – Granny smith – Ginger bread

FRAMBOISE / RASPBERRY

En différentes textures – Shiso vert
In differents textures - Green shiso

CASSIS / BLACKCURRANT

Textures de cassis – Bière VIF « Dix-sept heures » - Poivre de cassis
Blackcurrant textures – "Dix sept heure" VIF beer – Blackcurrant pepper

- NOS PRODUCTEURS -

Le Potager des Ducs, Dijon

L'Epicerie 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 -

Tourteau : Crustacé, œufs, moutarde

Sardines : Gluten, poisson, lactose

Langoustine : Crustacé, sulfite

Maigre : Poisson, lactose, fruits à coque

Rouget Barbet : Gluten, poisson, lactose

Bœuf : Lactose, fruits à coque

Canette : Gluten, œufs, lactose

Epoisses : Lactose, gluten

Chocolat : Gluten, lactose, œufs

Framboise : Pas de produits allergènes

Cassis : Lactose, gluten, œufs

L'ensemble de l'équipe Olivier Leflaive

vous souhaite un agréable dîner au Restaurant KLIMA

The whole Olivier Leflaive team

wishes you a pleasant dinner at KLIMA Restaurant