

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 €

FOIE GRAS / FOIE GRAS

En pressé – Topinambours – Champignons
Pressed – Jerusalem artichokes – Mushrooms



BAR / BASS

Filet meunière – Blettes – Encornet
Sautéed fillet – Chard - Squid



CERF / VENISON

Dos rôti et fumé – Céleri – Genièvre
Roasted and smoked saddle – Celery – Juniper



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



POMME / APPLE

Façon pavlova – Fenouil – Citron
Like pavlova style – Fennel - Lemon

*Toutes allergies ou restrictions alimentaires non signalées lors de votre réservation engendrera un coût supplémentaire de 5€ pour toutes modifications de plats effectuées.
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*

*Any allergies or dietary restrictions not notified at the time of booking will incur an additional cost of €5 for any changes made to dishes.
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

SAINT JACQUES / SCALLOP

En tartare – Timut – Radis noir – Pomme verte
In tartare – Timut pepper – Black raddish – Green apple



BETTERAVE / BEETROOT

En déclinaison – Crème au caviar
In different textures – Cream with caviar



SANDRE / PIKE-PERCH

Marbré au cresson – Lard de Colonnata – Sauce aux œufs de brochet fumé
Marbled with watercress – Lard de Colonnata – Fish sauce with smoked pike eggs



RIS DE VEAU / SWEETBREAD

Pomme rôti sarrasin / café – Salsifis au jus
Roasted with buckwheat / coffee - Salsify



CHEVRE / GOAT CHEESE

En tartelette – Noisettes – Grenade
In tartelette – Hazelnuts - Pomegranate



COING / QUINCEE

En deux façons / in two styles
En gelée – Cédrot confit – Granité citron
In jelly – Candied lemon – Lemon granita

Cuit au sirop – Crème dulcey – Kumquat – Sorbet citron
Cooked in a sirup – Dulcey chocolate cream – Kumquat – Lemon sorbet

- NOS PRODUCTEURS -

Verger Saint Eustache, Rungis
L'Épicerie Paysanne, Beaune
Source d'Arôme, Beaune
Maison Petrossian, Paris
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
Maison Beyer, Beaune



- LES ALLERGÈNES -

Foie Gras : Lactose, Sulfite
Saint Jacques : Poisson, Mollusque
Betterave : Poisson, Lactose, Sulfite
Bar : Poisson, Mollusque
Sandre : Poisson
Cerf : Lactose, Céleri, Sulfite
Ris de veau : Lactose
Chèvre : Gluten, Lactose, Fruits à coques, Sulfite
Pomme: Œuf, Lactose
Coing : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coques



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.*