

# 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 -  
80 €

**LANGOUSTINE / DUBLIN BAY PRAWN**

**Croustillante aux graines de courges – Butternut – Clémentine**  
*Crispy squash seeds – Butternut - Clémentine*



**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 -  
110 €

*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 -

Langoustine : Gluten, Crustacé  
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.*