

# 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 €

**CHOUX-FLEUR / CAULIFLOWER**

**En différentes textures – Moules marinées – Curry**  
*In different textures – Marinated mussels - Curry*



**LIEU JAUNE / POLLACK**

**Snacké – Asperges Blanches – Agrumes – Jus d'arêtes**  
*Seared – White asparagus – Citrus fruit – Fish sauce*



**AGNEAU / LAMB**

**Selle rôtie – Caillette d'épaule – Artichauts**  
*Roasted saddle – Shoulder caillette – Artichokes*



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



**CHOCOLAT / CHOCOLATE**

**Sablé – Crémeux chocolat – Mousse vanille – Sorbet poire**  
*Shortbread – Creamy chocolate – Vanilla mousse – Pear sorbet*

*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*

**ASPERGES VERTES / GREEN ASPARAGUS**  
**Mayonnaise crémeuse – Jaune d'œufs confit**  
*Creamy mayonnaise – Salt-cured egg yolk*



**TRUITE / TROUT**  
**Confite – Poireau crayon – Œufs de truite**  
*Preserve – Leek – Trout eggs*



**BARBUE / BRILL**  
**Coquillages – Ail noir – Jus de coquillage**  
*Shellfish – Black garlic – Shellfish broth*



**BOEUF / BEEF**  
**Filet rôti – Carotte – Jus de bœuf au poivre de Sichuan**  
*Roasted fillet – Carrot – Beef sauce infused with Sichuan pepper*



**FROMAGE / CHEESE**  
**Fromage frais de vache – Casette du Morvan**  
*Fresh cow cheese – Hazelnuts*



**PANAIS / PARNIPS**  
**Chocolat Dulcey – Mandarine**  
*Dulcey chocolate - Tangerine*



**PAMPLEMOUSSE / GRAPEFRUIT**  
**Baba – Gin – Glace noisettes**  
*Baba – Gin – Hazelnuts ice cream*

- **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** -

Choux fleur : Lactose, Mollusque  
Asperges vertes : Œuf  
Truite : Poisson, Lactose  
Lieu jaune : Poisson, Soja  
Barbue : Poisson, Lactose, Coquillage  
Agneau : Pas d'allergène  
Bœuf : Lactose  
Fromage : Gluten, Lactose, Fruits à coques  
Chocolat : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coques  
Panais : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coques  
Pamplemousse : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coques, Sulfite



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.*