

# 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 €

**THON ROUGE / RED TUNA**

**Mariné façon gravlax – Avocat – Pomme verte – Shiso – Tuile aux épices**  
*Marinated gravlax style – Avocado – Green apple – Shiso - Spice tuile*



**LIEU JAUNE / POLLACK**

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



**COCHON / PORK**

**Rôti et fumé au barbecue – Saucisse aux herbes  
Pomme de terre nouvelle - Cébette**  
*Roasted and smoked on the barbecue – Herbed sausage  
New potatoes – Spring onion*



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



**FRAISES / STRAWBERRIES**

**Textures du fruit – Sésame noir - Wasabi**  
*Fruit textures – Black sesame - Wasabi*

*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 €

**PETITS POIS / GARDEN PEAS**

**Cromesquis de cuisse de grenouilles – Ail noir – Ail des ours**  
*Frog legs kromesky – Black garlic – Wild garlic*



**MAIGRE DE LIGNE / LINE MEAGRE**

**Filet rôti – Navet primeur – Saté – Jus infusé à la verveine**  
*Roasted fillet – New turnips – Saté – Sauce infused with verbena*



**SILURE / WELS CATFISH**

**Dos grillé – Oignons nouveau – Réduction de vin rouge**  
*Grilled back – Spring onion – Red wine reduction*



**VEAU / VEAL**

**Pièce de veau rôtie – Celtuse – Jus réduit**  
*Piece of roasted veal – Celtuse lettuce – Veal sauce*



**EPOISSES / EPOISSES CHEESE**

**Dans l'esprit d'un nougat glacé – Miel du domaine**  
*In the spirit of an iced nougat - Honey from the estate*



**CROISSANT / CROISSANT**

**En déclinaison - Noisettes**  
*In declination - Hazelnuts*



**RHUBARBE / RHUBARB**

**Pochée aux épices – En sorbet – Panna cotta brebis – Biscuit amande**  
*Poached with spices – Sorbet – Sheep milk panna cotta – Almond shortbread*

*Dans un souci d'amélioration du bien-être de nos collaborateurs,  
Ce menu est servi pour l'ensemble des convives, jusqu'à 20h30.*

*In order to improve the well-being of our employees,  
this menu is served to all guests until 8.30pm.*

- **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  
Le 7<sup>ème</sup> Péché, Meursault



- **LES ALLERGÈNES** -

Thon rouge : Gluten, Œuf, Poisson, Lactose, Sulfite  
Petits pois : Gluten, Lactose  
Maigre de ligne : Poisson, Crustacé, Arachide, Lactose, Fruits   coques  
Lieu jaune : Poisson, Soja  
Silure : Poisson, Lactose, Sulfite  
Cochon : Moutarde  
Veau : Lactose, Gluten, Œuf  
Fromage : Lactose, Fruits   coques  
Fraise : Gluten, Œuf, Lactose, S sames  
Croissant : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits   coques  
Rhubarbe : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits   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.*