

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 €

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 coquillages
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 / PARSNIP
Chocolat Dulcey – Mandarine
Dulcey chocolate - Tangerine



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

*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^{ème} Péché, Meursault



- **LES ALLERGÈNES** -

Thon rouge : Gluten, Œuf, Poisson, Lactose, Sulfite
Asperges vertes : Œuf
Truite : Poisson, Lactose
Lieu jaune : Poisson, Soja
Barbue : Poisson, Lactose, Coquillage
Cochon : Moutarde
Bœuf : Lactose
Fromage : Gluten, Lactose, Fruits à coques
Fraise : Gluten, Œuf, Lactose, Sésame
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.*