

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 €

SERIOLE / AMBERJACK

Confite – Chou romanesco – Tagette – Yuzu – Pickles de graines de moutarde
Preserve – Romanesco cabbage – Marigold – Mustard seeds pickles



LOTTE / MONKFISH

Cuite basse température – Fleur de courgette farcie – Jus de rôche
Low temperature cooking – Stuffed courgette flower – Rock fish sauce



CANARD / DUCK

**Filet rôti – Cuisse confite – Coco de Paimpol
Olives Taggiasche – Jus réduit**
*Roasted fillet – Preserve leg – Coco de Paimpol beans
Taggiasche olives – Duck sauce*



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



PAVLOVA / PAVLOVA

Sorbet framboise – Crèmeux estragon – Ganache chocolat blanc vanillée
Raspberry sorbet – Tarragon cream – White chocolate and vanilla ganache

*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 €

SARDINES / SARDINES

En tartelette – Filet mariné – Caviar d’aubergine - Caviar
In tartlet – Marinated fillets – Eggplant dip – Caviar



ARTICHAUT VIOLET / PURPLE ARTICHOKE

Farçi et frit – Réduction barigoule herbacée
Stuffed and fried – Barigoule sauce reduction with herbs



HOMARD BLEU / LOBSTER

Piquillos – Sabayon cardinal
Sweet red peppers – Cardinal sauce sabayon



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



CHOUX ROUGE / RED CABBAGE

Cru et en sorbet – Pickles de groseilles
Raw and in sorbet – Red currant pickles



CERISE / CHERRY

Biscuit chocolat – Crème vanille – Sorbet Amarena
Chocolate sponge cake – Vanilla cream – Amarena sorbet

*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** -

Sériole : Poisson, Sulfite, Moutarde
Sardines : Gluten, Poisson, Œufs, Lactose
Lotte : Poisson, Gluten, Lactose
Artichaut violet : Gluten, Œufs
Homard bleu : Crustacé, Lactose, Sulfite, Œufs
Canard : Lactose, Sulfite
Veau : Lactose, Gluten, Œuf
Fromage : Lactose, Fruits à coques
Rhubarbe : Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coques
Choux rouge : Sulfite
Pavlova : Œuf, Lactose



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.*