

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 sommelières 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 €

MAQUEREAU / MACKEREL

Cuit à la flamme – Figes – Hibiscus

Flame cooked – Figs – Hibiscus



CAROTTE / CAROTT

Condiment algues-citron – Bouillon infusé à la citronnelle

Seaweed- lemon condiment – Lemongrass-infused broth



MAIGRE / STONE BASS

Fenouil confit – Jus d'oignons et fenouils caramélisés

Preserved fennel – Caramelised onions and fennel sauce



PIGEON / PIGEON

Filet rôti – Cuisse croustillante – Céleri et mûres – Jus réduit

Roasted fillet – Crunchy leg – Celery and mulberries – Pigeon sauce



DELICE DE POMMARD / DELICE DE POMMARD CHEESE

Bourgeon de cassis - Raisins

Blackcurrant buds – Grappes



HUILE D'OLIVE / OLIVE OIL

En sorbet – Sablé et barbe à papa au café

In sorbet – Coffee shortbread and candyfloss



CAFE / COFFEE

En glace infusé à froid et praliné – Mousse yaourt grec – Sablé sarrasin

Cold infused ice cream with praline – Greek yoghurt mousse – Buckwheat 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^{ème} Péché, Meursault



- LES ALLERGÈNES -

Sériole : Poisson, Sulfite, Moutarde
Maquereau : Poisson, Lactose, Sulfite
Lotte : Poisson, Gluten, Lactose
Carotte : Lactose
Maigre : Poisson, Sulfite
Canard : Lactose, Sulfite
Pigeon : Gluten, Céleri, Sulfite
Fromage : Lactose, Gluten, Sulfite
Huile d'olive : Gluten, Lactose, Fruits à coques
Pavlova : Œuf, Lactose
Café : 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.*