

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 €

FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS

Coing – Betterave – Poivre de Timut

Quince – Beetroot – Timut pepper



CARRELET / PLAICE

Farci aux coquillages – Choux fleur – Ail noir – Jus marinère

Stuffed with shellfish – Cauliflower – Black garlic – Marinere sauce



LAPIN / RABBIT

Morceaux de différentes façons – Blettes – Moutarde en condiment

Pieces in different styles – Chards – Mustard in condiment



Chariot de fromages (Sup. 15€/pers.)

Cheese trolley (Extra cost 15€/pers.)



MAÏS / CORN

En sablé et ganache montée – Glace pop-corn et caramel

Shortbread and ganache montée – Pop-Corn ice cream and caramel

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 €

SAINT JACQUES / SCALLOPS

En tartare – Main de buddha- Condiment citron meyer – Gelée de jus de barbes
In tartare – Main de buddha lemon – Lemon meyer condiment – Scallops jelly



PANAIS / PARSNIP

Confit – Clémentine et mandarine – Poivre de Timut
Preserve – Clementine and tangerine – Timut pepper



CERF / VENISON

En deux façon / In two styles

Epaule cuite à la royale
Shoulder cooked à la royale



Filet rôti et fumé au genévrier – Pressé de céleri – Jus infusé au gin
Roast fillet smoked with juniper – Pressed celery – Gin infused sauce



FOURME D'AMBERT / FOURME D'AMBERT CHEESE

En crème – Poire – Noix
In cream – Pear - Walnuts



AIRELLES / WILD CRANBERRIES

En glace et gel épicé – Mousse châtaigne - Crumble
Ice cream and spicy gel – Chestnut mousse - Crumble



CHÂTAIGNE / CHESTNUT

Façon Mont Blanc – Cassis – Chocolat – Tequila
Like a Mont Blanc – Blackcurrant – Chocolate – Tequila

*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 -

Foie gras : Sulfite
Saint Jacques : Coquillages, Sulfite
Carrelet : Poisson, Lactose, Coquillages
Panais : Lactose
Lapin : Sulfite, Moutarde, Œuf
Cerf : Lactose, Céleri
Fromage : Lactose, Gluten, Sulfite
Airelle : Œuf, Lactose, Alcool
Maïs : Œuf, Lactose
Châtaigne : Œuf, Alcool



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.*