

# 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<sup>ème</sup> 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.*