

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 -

85 €

Menu en 4 services

1 plat au choix dans chaque service

100 €

Avec sélection de fromages régionaux

Le menu Vincent peut vous être proposé en version végétarienne (V)



- MENU PATRICK -

95 €

Menu en 5 services

2 plats au choix dans le premier service

1 plat au choix dans les autres services

110 €

Avec sélection de fromages régionaux



- MENU OLIVIER -

115 €

Menu découverte en 8 services

Servi pour l'ensemble des convives

- MENU VINCENT -

85 €

4-course menu

1 dish of your choice in each service

100 €

With selection of regional cheeses

The Vincent menu can be declined in a vegetarian version (V)



- MENU PATRICK -

95 €

5-course menu

2 dishes of your choice in the first service

1 dish of your choice in the other service

110 €

With selection of regional cheeses



- MENU OLIVIER -

115 €

8-course discovery menu

Served for all guests

- PREMIER SERVICE -

SERIOLE / COQUILLAGES / LIMEQUAT
YELLOW TAIL / SHELLFISH / LIMEQUAT

SAINT-JACQUES / MAIN DE BUDDHA / CITRON MEYER
SCALLOPS / MAIN DE BUDDHA LEMON / LEMON MEYER

BETTERAVE / VERJUS / AGRÛMES (V)
BEETROOT / VERJUS / CITRUS FRUIT



- DEUXIÈME SERVICE -

SANDRE / CRESSON / MOUTARDE
PIKE-PERCH / WATERCRESS / MUSTARD

TRUITE / POIREAU / MISO
TROUT / LEEK / MISO

PANAIS / CLÉMENTINE / POIVRE DE TIMUT (V)
PARSNIP / CLEMENTINE / TIMUT PEPPER



- TROISIÈME SERVICE -

RIS DE VEAU / SALSIFIS / SARRASIN
SWEETBREAD / SALSIFY / BUCKWHEAT

BOEUF / CÉLERI / GENIÈVRE
BEEF / CELERY / JUNIPER

OEUF / LÉGUMES RACINES / BOUILLON (V)
EGGS / ROOTS VEGETABLES / STOCK



- QUATRIÈME SERVICE -

POMME / CARAMEL / CORIANDRE
APPLE / CARAMEL / CORIANDER

CHATAIGNE / CASSIS / CHOCOLAT
CHESTNUT / BLACKCURRANT / CHOCOLATE

CHOCOLAT / ORANGE / COINTREAU
CHOCOLATE / ORANGE / COINTREAU

- NOS PRODUCTEURS -

Le Restaurant KLIMA possède son propre jardin potager où nous cultivons toutes les herbes aromatiques de nos plats et, en fonction des saisons, certains fruits et légumes.

L'Épicerie Paysanne, Beaune
Source d'Arôme, Beaune
Maison Petrossian, Paris
La Cave du Boucher, Saint Germain Laprade
Margain Marée, Boulogne-Sur-Mer
L'écrevisse, Rungis
Moutarderie Fallot, Beaune
La Fromagerie Hess, Beaune
Valrhona, Tain l'Hermitage
Le Petit Chêne, Chassagne-Montrachet
Huilerie LeBlanc, Iguerande



- LES ALLERGÈNES -

Sériole : Céleri, Sulfite, Poisson, Coquillages, Gluten, Œuf
Saint Jacques : Coquillages, Sulfite
Betterave: Sulfite
Sandre: Poisson, Moutarde, Sulfite
Truite: Poisson, Sulfite
Panais : Lactose
Ris de veau: Lactose, Gluten
Bœuf : Lactose, Céleri
Œuf: Œuf, Lactose
Pomme: Alcool, Gluten, Lactose, Œuf
Chocolat: Alcool, Lactose, Gluten, Œuf
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.*

Toutes allergies ou restrictions alimentaires non signalées lors de votre réservation engendrera un coût supplémentaire de 10€ 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 €10 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 including taxes.