

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 -

SARDINES / RADIS / CITRON NOIR
SARDINES / RADISH / BLACK LEMON

BOEUF / HUÎTRE / SALICORNE
BEEF / OYSTER / SAMPHIRE

CONCOMBRE / FROMAGE BLANC / BIÈRE (V)
CUCUMBER / WHITE CHEESE / BEER



- DEUXIÈME SERVICE -

MAIGRE / TOMATE / AMANDES FRAÎCHES
STONE BASS / TOMATO / FRESH ALMONDS

LOTTE / COURGETTE / VERVEINE
MONKFISH / ZUCCHINI / VERBENA

FLEUR DE COURGETTE / ANETH / SPIGOL (V)
COURGETTE FLOWER / DILL / SPIGOL



- TROISIÈME SERVICE -

PIGEON / GIROLLES / CERISES
PIGEON / CHANTERELLE MUSHROOM / CHERRY

COCHON / PORCHETTA / HARICOTS
PORK / PORCHETTA / BEANS

TIAN / AUBERGINES / FENOUIL (V)
FLAN / EGGPLANT / FENNEL



- QUATRIÈME SERVICE -

CHOCOLAT / PIMENT D'ESPELETTE / CACAO
CHOCOLATE / ESPELETTE PEPPER / COCOA

ABRICOT / DULCEY / YAOURT
APRICOT / DULCEY CHOCOLATE / YOGURT

BABA / FRUITS ROUGES / HUILE D'OLIVE
BABA / RED FRUITS / OLIVE OIL

- 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
La Ferme de Clavisy, Noyers sur Serein
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 Beaujolaise, Beaujeu
Le Jardin des Roys, Saint Genouph



- LES ALLERGÈNES -

Sardines : Poisson, Sulfite
Bœuf : Sulfite, Mollusque, Œuf
Concombre : Lactose, Sulfite
Maigre : Poisson, Sulfite, Fruits à coques, Lactose
Lotte : Lactose, Poisson, Sulfite
Fleur de courgette : Soja
Pigeon : Lactose, Sulfite, Gluten
Cochon : Gluten, Soja
Tian : Lactose, Gluten
Chocolat : Lactose, Œuf, Fruits à coque
Abricot : Lactose, Œuf, Gluten, Alcool
Baba : Lactose, Œuf, Gluten



**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.