

RESTAURANT KLIMA

Les grecs désignaient par « Klima » l'inclinaison de la Terre vers les pôles, une pente mais également un territoire. La Bourgogne en a fait une notion complexe pour délimiter une parcelle de vigne selon sa géologie, son hydrométrie et son exposition. Le « Climat » lie la production agricole au sol qui l'a vu naître, perpétuant des pratiques transmises de génération en génération. Dialogue intime entre la Pierre, la Vigne, le Chêne et le Vigneron, chaque élément raconte l'histoire d'un lieu, d'un geste, d'une tradition.

Notre cuisine est le prolongement de ce récit, nous vous invitons à retrouver la complexité de la Pierre, la vitalité de la vigne et la chaleur du chêne des tonneaux. Elle célèbre les ingrédients de saisons, issus de notre potager et de la production locale. En intégrant sa créativité à la mémoire du passé, nous honorons notre héritage et nous essayons de contribuer à l'améliorer pour le futur. La Table et le Vin se rencontrent, s'allient pour révéler le meilleur de chacun. Le Restaurant, espace de communion et de partage, est un lieu essentiel pour se nourrir en célébrant la richesse de notre Terre et l'harmonie entre l'Homme et la Nature.



The Greeks used "Klima" to describe the Earth's tilt toward the poles—a slope, but also a territory. In Burgundy, this concept has deepened into something far more nuanced: a way to define a vineyard plot according to its geology, hydrometry, and exposure. "Climat" binds agricultural craft to the very soil that gives it life, perpetuating practices handed down from one generation to the next. An intimate dialogue between Stone, Vine, Oak, and Winemaker, each element tells the story of a place, a gesture, a tradition.

Our cuisine is an extension of this narrative. We invite you to rediscover the complexity of the Stone, the vitality of the Vine, and the warmth of the Oak barrels. It celebrates seasonal ingredients, born from our kitchen garden and local producers. By weaving creativity into the fabric of the past, we honor our heritage and strive to enrich it for the future. At the table, Food and Wine meet, unite, and reveal the best in each other. The restaurant, a space of communion and sharing, is an essential place to nourish both body and soul, celebrating the richness of our Earth and the harmony between Human and Nature.



- MENU VINCENT -

85 €

Menu en 4 services

1 plat au choix dans chaque service

** Plat avec supplément*

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



- MENU PATRICK -

100 €

Menu en 5 services

Une Entrée fixe : La Truite

ET

1 plat au choix dans chaque service

** Plat avec supplément*



- MENU OLIVIER -

115 €

Menu découverte en 8 services

Servi jusqu'à 20h30 pour l'ensemble des convives



- NOTRE CHARIOT DE FROMAGES -

15 €

- MENU VINCENT -

85 €

4-course menu

1 dish of your choice in each service

** Dish with supplement*

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



- MENU PATRICK -

100 €

5-course menu

A fixed starter : Trout

And

1 dish of your choice in the other service

** Dish with supplement*



- MENU OLIVIER -

115 €

8-course discovery menu

Served until 8:30 pm for all guests



- OUR CHEESE TROLLEY -

15 €

- PREMIER SERVICE -

CHÂTAIGNE / FOIE GRAS / VERJUS
CHESTNUT / FOIE GRAS / VERJUICE

TRUITE / RADIS / OSEILLE
TROUT / RADISH / SORREL

COURGE / ORANGE / MISO (V)
SQUASH / ORANGE / MISO



- DEUXIÈME SERVICE -

OMBLE / CRESSON / MOUTARDE
CHAR / WATERCRESS / MUSTARD

SKREI / CHOUX / CURRY FUMÉ
SKREI COD / CABBAGE / SMOKED CURRY

ENDIVE / CAZETTES / AGRUMES (V)
CHICORY / HAZELNUTS / CITRUS FRUIT



- TROISIÈME SERVICE -

BŒUF / BETTERAVE / ÉPINE VINETTE
BEEF / BEETROOT / BARBERRY

RIS DE VEAU / TOPINAMBOUR / TRUFFE NOIRE (*supplément 15€)
SWEETBREAD / JERUSALEM ARTICHOKES / BLACK TRUFFLE

LÉGUMES ANCIENS / ŒUF CONFIT / FOIN (V)
HEIRLOOM VEGETABLES / CONFIT EGG / HAY



- QUATRIÈME SERVICE -

KIWI / CHOCOLAT BLANC / ESTRAGON
KIWI / WHITE CHOCOLATE / TARAGON

POIRE / SARRASIN / CARMEL
PEAR / BUCKWHEAT / CARMEL

CHOCOLAT / MANDARINE / POIVRE
CHOCOLATE / TANGERINE / PEPPER

- 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
Le Jardin des Roys, Saint Genouph
Maison Petrossian, Paris
Maison Masse, Limonest
La Cave du Boucher, Saint Germain Laprade
JA Gastronomie, Saint Barthelemy d'Anjou
Maison Mairet, Simard
Ferme Aquacole de Crisenon, Prégilbert
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



- LES ALLERGÈNES -

Châtaigne : Sulfites – Fruits à coques – Moutarde – Lactose
Truite : Poisson – Sulfites – Gluten – Lactose
Courge : Gluten – Sulfites – Soja
Omble : Poisson – Moutarde – Sulfites – Lactose
Skrei : Poisson – Gluten – Moutarde – Lactose
Endive : Lactose – Fruits à coques – Soja
Bœuf : Lactose – Sulfites
Ris de veau : Gluten – Sulfites
Légumes Ancien : Gluten – Lactose – Sulfites – Fruits à coques – Moutarde
Kiwi : Œuf
Poire : Lactose – Œuf
Chocolat : Lactose – Fruits à Coques – 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.*