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 naitre, 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

UN plat au choix dans chaque service

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

- MENU PATRICK -

100 €

Menu en 5 services

Les Deux plats du premier service
UN plat au choix dans les autres service

- MENU OLIVIER -

115 €

Menu découverte en 8 services
Servi jusqu'à 20h30 pour l'ensemble des convives

- MENU VINCENT -

85 €

4-course menu

1 dish of your choice in each service

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

- MENU PATRICK -

100 €

5-course menu

The two dishes from premier service
1 dish of your choice in the other service

- MENU OLIVIER -

115 €

8-course discovery menu
Served until 8:30 pm for all guests

- PREMIER SERVICE -

OMBLE / CHOUX FLEUR / VERJUS
CHAR / CAULIFLOWER / VERJUS

OIGNON / ESCARGOTS / VIN JAUNE
ONION / SNAILS / YELLOW WINE

- DEUXIÈME SERVICE -

SANDRE / CHAMPIGNONS / MACVIN
PIKE-PERCH / MUSHROOMS / MACVIN

LOTTE / LARD DE COLONNATA / VIN ROUGE
MONKFISH / LARDO DI COLONNATA / RED WINE

- TROISIÈME SERVICE -

VEAU / PANAIS / CLEMENTINE
VEAL / PARSNIP / CLEMENTINE

COLVERT / BETTERAVE / CASSIS
MALLARD / BEETROOT / BLACKCURRANT

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES 15 €
OUR CHEESE TROLLEY 15 €

- QUATRIÈME SERVICE -

MIRABELLES / RATAFIA / VANILLE
YELLOW PLUMS / RATAFIA / VANILLA

MAÏS / CARAMEL / POP CORN
CORN / CARAMEL / POP CORN

- 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.

FRUITS ET LÉGUMES
L'Epicerie Paysanne, Beaune
Le Jardin des Roys, Saint Genouph

POUSSES ET FLEURS
Source d'Arôme, Beaune

CAVIAR, EPICERIE FINE
Maison Petrossian, Paris

FOIE GRAS
Maison Masse, Limonest

VIANDE ET VOLAILLE
La Cave du Boucher, Saint Germain Laprade
JA Gastronomie, Saint Barthelemy d'Anjou
Maison Mairet, Simard
Quintart Pigeonneaux, Baudrières

ESCARGOT
Hélice L'escargotier beaunois, Beaune

POISSONS
Ferme Aquacole de Crisenon, Prégilbert
Margain Marée, Boulogne-Sur-Mer
L'écrevisse, Rungis

FROMAGE
La Fromagerie Hess, Beaune

PAIN
Le Petit Chêne, Chassagne-Montrachet

CHOCOLAT
Valrhona, Tain l'Hermitage

CONDIMENTS
Moutarderie Fallot, Beaune
Huilerie Beaujolaise, Beaujeu

OEUFS
La Plaine Air Rullyotine, Rully

- LES ALLERGÈNES -

Omble : Poisson – Sulfites – Lactose – Gluten

Oignon : Lactose – Sulfites – Moutarde – Alcool – Gluten

Sandre : Poisson – Lactose – Gluten – Soja – Sulfites

Lotte : Poisson – Sulfites – Lactose – Alcool

Veau : Lactose – Sulfites

Colvert : Sulfites – Alcool – Lactose

Mirabelles : Œuf – Lactose – Sulfites

Maïs : Lactose – Œuf – Fruit à coques – 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.