

**PHÉNIX**  
**NEW YEAR'S EVE MENU**  
**跨年夜臻选菜单**

RMB 1888 per person  
1888 元/位

**Les Bouchées Festives**

Festive bites  
节日小食

**L'Huitre "Boudeuse" de David Herve**

Poached David Herve "Boudeuse" oyster, cucumber, seaweed butter  
白灼大卫赫尔夫生蚝, 黄瓜, 海藻黄油

**Le Foie Gras Pressé**

Duck foie gras terrine, mâche, walnut  
鸭肝冻, 莴苣菜, 核桃

**La Saint-Jacques**

Diver scallop, champagne fumet, caviar  
深海扇贝, 香槟泡沫, 鱼子酱

**Le Homard Bleu**

Brittany blue lobster tail, chestnut, lemon verbena  
布列塔尼蓝龙虾, 栗子, 柠檬马鞭草

**Le Pigeon Contisé à la Truffe**

Pigeon, black truffle, celeriac  
嫩煎鸽胸, 黑松露, 根芹

**Gourmandises Sucrées**

Our sweet ending in three acts  
精美甜品三重奏

**PHÉNIX**  
**NEW YEAR'S EVE MENU**  
**跨年夜臻选菜单**

RMB 2588 per person with wine pairing  
2588 元/位含配酒

**Les Bouchées Festives**  
Festive bites  
节日小食

**L'Huitre "Boudeuse" de David Herve**  
Poached David Herve "Boudeuse" oyster, cucumber,  
seaweed butter  
白灼大卫赫尔夫生蚝, 黄瓜, 海藻黄油  
*Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, NV*

**Le Foie Gras Pressé**  
Duck foie gras terrine, mâche, walnut  
鸭肝冻, 莴苣菜, 核桃

**La Saint-Jacques**  
Diver scallop, champagne fumet, caviar  
深海扇贝, 香槟泡沫, 鱼子酱  
*La Chablisienne, "Pas Si Petit", Petit Chablis AOP,  
France, 2019*

**Le Homard Bleu**  
Brittany blue lobster tail, chestnut, lemon verbena  
布列塔尼蓝龙虾, 栗子, 柠檬马鞭草

**Le Pigeon Contisé à la Truffe**  
Pigeon, black truffle, celeriac  
嫩煎鸽胸, 黑松露, 根芹  
*Domaine Fabien Coche Bourgogne Pinot Noir, Cotes D'Or, France, 2018*

**Gourmandises Sucrées**  
Our sweet ending in three acts  
精美甜品三重奏  
*Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre, Jurançon, France, 2019*