

PHÉNIX

One glass of welcome Champagne

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

餐前小食

LE FOIE GRAS

Duck foie gras thinly shaved, black truffle, brioche, artichokes

刨片鸭肝，黑松露，黄油面包，洋蓟

LE CONSOMMÉ

Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

蔬菜清汤，卷心菜饺子，荞麦，杜松子香油

L'ŒUF CONFIT

Confit organic egg yolk, smoked royale, confit potato, black truffle

油封有机蛋黄，烟熏蛋奶，油封土豆，黑松露

FINE PÂTE AUX HERBES

Thin herbs pasta, carabinero red prawn, pumpkin, beaufort, black truffle

香草意面，绯红虾，南瓜，博福奶酪，黑松露

LA SOLE DE PETIT BATEAU D'ATLANTIQUE

Atlantic sole, black truffle, morels, bergamot ferns

大西洋鳎鱼，黑松露，羊肚菌，佛手瓜尖

LE PIGEON

Pigeon, crispy legs, poached breast, salmis sauce

鸽子，脆鸽腿，煮鸽胸，鸽肉汁

LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

"Mayura" Wagyu beef M9, pommes soufflées, black truffle,

Perseus superior oscietra No.2

"Mayura" 纯血 M9 和牛，马铃薯舒芙蕾，黑松露，馥璞鲟鱼子酱 No.2

GOURMANDISES SUCRÉES

Our sweet ending in three acts

精美甜品三重奏

RMB 3066 net per person 人民币 3066 每位净价

PHÉNIX

Billecart-Salmon, Brut Réserve

Billecart-Salmon, Sous Bois

Billecart-Salmon, Brut Rosé

Billecart-Salmon, Brut Blanc de Blancs, Grand Cru

RMB 888 net per person for Champagne pairing

随餐配酒另加人民币 888 净价每位