

PHÉNIX

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

餐前小食

LA NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGE

Voilée à l'huile de noisette, fine gelée, bavaroise d'asperges blanches

Wild caught Atlantic scallop, slightly veiled with hazelnut oil, delicate jelly, white asparagus "bavaroise"

法国圣雅克扇贝, 榛子油, 扇贝啫喱, 白芦笋巴伐露

LE CAVIAR

Perseus No.2 osciètre supérieur, crème crue en beignet, fines tranches de filet de veau

Perseus No.2 superior oscietra caviar, raw cream doughnut, thinly sliced veal tenderloin

馥璞鲟鱼子酱 No. 2, 奶油法式甜甜圈, 小牛肉薄片

LA LANGOUSTINE ROYALE NORVÉGIENNE

A partager, cuite au naturel, baie de Goji, noix de macadamia, jus vert

Norwegian live langoustine simply seared to share, Goji berries, macadamia nuts, green leaves sauce

挪威海螯虾, 枸杞, 夏威夷果, 香草汁 (分享)

LES FARFALLES ARTISANALES

Cuites au bouillon, légumes primeurs, jus de fanes de navet boule

Artisanal "Farfalle" glazed in a broth, spring greens, turnip leaves jus

手工蝴蝶意面, 春季时蔬, 白芜菁叶酱汁

LE CABILLAUD COTIER

Grand aïoli, jus d'arêtes, rouille safranée

Atlantic cod "Grand Aioli", saffron condiment, light reduction

大西洋鳕鱼, 藏红花蒜味蛋黄酱及时蔬, 鱼汁

LE CŒUR DE BICHE

Cuisiné rapidement à la braise, petits pois au beurre, poivre de Sarawak

Deer heart, gently cooked over coals, sweet peas, Sarawak pepper

荔枝木炭烤鹿心, 甜豆, 沙撈越黑胡椒粒

LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

Maturé par nos soins, grillé au feu de bois, pommes soufflées, condiment câpres oignons

House-aged "Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, "soufflées" potatoes, capers onion condiment

干式熟成 "Mayura" 纯血 M9 和牛, 马铃薯舒芙蕾, 水瓜柳洋葱酱

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Cheeses selection by the trolley

精选芝士推车及小料

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

精美甜品三重奏

RMB 2388 per person

人民币 2388 每位

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

所有价格以人民币计价, 需另加 10% 服务费, 总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

Enhance your 5.20 Valentine's Dinner dining experience
with the wine pairing curated by our Sommelier.

Billecart-Salmon, Brut Réserve, Champagne, France

Domaine Jean-Marc Pillot, Montagny 1er Cru, Les Gouresses, Bourgogne, France

Domaine Gérard Boulay, Sancerre, Chavignol, Loire, France

Domaine Joseph Voillot Pommard Vieilles Vignes, Bourgogne, France

DUGAT-PY, Beaune les Beaux Fougets Tres Vieilles Vignes, Bourgogne, France

Niepoort, Late Bottle Vintage Port, Porto, Portugal

RMB 920 per person for wine pairing

随餐配酒另加人民币 920 每位