

<<Driven by an innovative spirit,  
PHÉNIX features pure and modern French cuisine, layered with an exquisite array of premium  
ingredients, spices and cooking techniques.>>

以创意为驱动力，臻选全球高端食材、香料，  
斐霓絲致力以匠心技艺为您呈现纯粹而简约的现代法餐

## EXPÉRIENCE

### LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

#### LE CAVIAR

Kaluga Queen 10 ans d'âge, sériole du Japon, asperges

Kaluga Queen 10 years caviar, hamachi, asparagus

*Moët et Chandon, Brut, Rose, NV*

#### LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO

Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste

Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato

*Domaine Michel Redde & Fils, LaMoynerie, Pouilly-Fumé, France 2018*

#### LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

#### LE HOMARD BLEU BRETON

Cuit au sautoir, gnocchis, jus de carapaces

Brittany blue lobster, gnocchi, lobster bisque

*Domaine Georges Glantenay, Vieille Vigne, Bourgogne Aligoté, France 2018*

#### LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans d'été, artichauds, asperges violettes

Dry aged Wagyu beef M9, summer barbajuans, artichokes, purple asparagus

*Clarendelle, Haut-Brion, Bordeaux, France 2015*

#### GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

*Kracher, Auslese, Burgenland, Austria 2017*

RMB 1888 per person

RMB 2488 per person including wine paring

This menu should be ordered for the entire table

## GARDEN MENU

### LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites



#### L'ŒUF DE POULE CONFIT

Royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre

Confit egg yolk, leek royale, potato risotto

*La Chablisienne, Pas Si Petit, Petit Chablis, France 2020*

#### LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale

Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

*Domaine Georges Glantenay, Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, France 2018*

#### LE GNOCCHI TRUFFE

Cusiné à la truffe noire, asperges

Handmade gnocchi, black truffle, asparagus

*Domaine du Bei Air, Cuvee jour de Soif, Bourgueil, France 2020*

#### GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

*Kracher, Auselese, Burgenland, Austria 2017*

RMB 688 per person

RMB 1188 per person including wine pairing



Signature



Pork



Shellfish



Vegetarian



Nuts



Dairy



Gluten-free

PRICES ARE IN RMB AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE PREVAILING VALUE ADDED TAX (VAT)

## LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER CHEESE CELLAR SELECTION



### LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

For 3 choices

288

For 5 choices

388

## LES DESSERTS SWEET DELICACIES



### LE CHOCOLAT

En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées

Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps

128



### LES FRUITS ROUGES

En tarte fine, crème de vanille, huile d'olive vierge, sorbet cassis

Thin berries tart, vanilla cream, blackcurrant sorbet, extra virgin olive oil

128



### PARIS-BREST ET RETOUR

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

128



Signature



Pork



Shellfish



Vegetarian



Nuts



Dairy



Gluten-free

PRICES ARE IN RMB AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE PREVAILING VALUE ADDED TAX(VAT)

## LES ENTRÉES FROIDES

### COLD STARTERS

- ◆🍷🍴 **LE CAVIAR** 888  
Kaluga Queen 10 ans d'âge, sérieole du Japon, asperges  
Kaluga Queen 10 years caviar, hamachi, asparagus
- 🍴🍷 **LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'HOKKAIDO** 308  
Mi-cuite au feu de bois, vanille, radis, tomate arbuste  
Hokkaido scallops, vanilla, radish, tree tomato
- 🍷🍴 **LE FOIE GRAS** 268  
Confit à la flamme, abricots, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak  
Confit duck foie gras, apricots, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

## LES ENTRÉES CHAUDES

### HOT STARTERS

- 🍴🍷 **LES ORMEAUX** 588  
Cuits fondants, jus de truffe noire, pois & jeunes pousses d'été  
Abalone, black truffle jus, summer greens
- ◆🍷🍴 **L'ŒUF DE POULE CONFIT** 688  
Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre  
Confit egg yolk, Hokkaido sea urchin, leek royale, potato risotto

## LES SOUPES

### SOUPS

- ◆🍷🍴 **LE CONSOMMÉ** 188  
De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale  
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

## AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

◆🦞 **LE HOMARD BLEU BRETON** 888  
Cuit au sautoir, gnocchis, jus de carapaces  
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, lemon verbena

🐟🌿 **LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588  
En vapeur de cosques de petits pois, babeurre, jus de cuisson  
Patagonian tooth fish, buttermilk, green peas



## LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

🍖 **LE BŒUF WAGYU M9** 988  
Maturé par nos soins, barbajuans d'été, artichauts, asperges violettes  
Dry aged Wagyu beef M9, summer barbajuans, artichokes, purple asparagus

◆🍖 **L'AGNEAU EN TROIS FAÇONS** 498  
Le carré, la selle, le filet, petits-farcis comme à Nice  
Lamb saddle, rack, tenderloin, "petits-farcis" vegetables

◆ **LE PIGEON** 568  
De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites,  
jus à la pulpe de pruneaux  
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

**LES PIÈCES ENTIÈRES SUR L'OS**  
**CHEF'S SPECIALITIES ON THE BONE**  
(for 2-4 persons)

 <b>LA CÔTE DE BŒUF WAGYU M9 (1.2kg)</b>	3888
Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de boeuf Wagyu Ribeye on the bone M9, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus	
 <b>LE SAUMON DE NORVÈGE (Need 24h pre-order)</b>	1088
En Kouloubiac, sauce normande Salmon Kouloubiac, saffron rice, Normandy sauce	
 <b>LE POULET CONTISÉ À LA TRUFFE</b>	1288
Farçi sous la peau, pistache Sicilienne, celery, cresson Whole chicken, black truffle, Sicilian pistachio, celery, watercress	