

《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

Perseus No2 osciètre supérieur, sérieole du Japon, lait de tigre  
Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk  
*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, chataîgne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée  
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce  
*Domaine Georges Glantenay, Vieille Vigne, Bourgogne Aligoté, France 2018*

#### LE BŒUF WAGYU M9

Maturé par nos soins, barbajuans, artichauds, asperges  
Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, 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



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)  
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

## 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 paring



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)

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



## LES ENTRÉES FROIDES

### COLD STARTERS

-   **LE CAVIAR** 888  
Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Japon, lait de tigre  
Perseus No2 superior oscietra caviar, Japanese hamachi, tiger's milk
-   **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, kaki, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak  
Confit duck foie gras, persimmon, 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
-  **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO** 888  
Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha  
Woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand





## 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, châtaigne, jus de carapaces infusé à la verveine citronnée  
Brittany blue lobster, handmade gnocchi, chestnut, lemon verbena infused lobster sauce
-   **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, artichauts, asperges  
Dry aged Wagyu beef M9, barbajuans, artichokes, 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 FROMAGES DE NOTRE CELLIER CHEESE CELLAR SELECTION

 <b>LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU</b>	<b>For 3 choices</b>
<i>Affinés par nos soins, condiments</i>	288
Cheeses selection by the trolley, condiments	<b>For 5 choices</b>
	388

## LES DESSERTS SWEET DELICACIES

 <b>LE CHOCOLAT</b>	128
<i>En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées</i>	
Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps	
 <b>LES FRUITS ROUGES</b>	128
<i>En tarte fine, crème de vanille, huile d'olive vierge, sorbet cassis</i>	
Thin berries tart, vanilla cream, blackcurrant sorbet, extra virgin olive oil	
 <b>PARIS-BRËST ET RETOUR</b>	128
<i>Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont</i>	
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts	

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies  
or any special dietary requirement.