

PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern French cuisine,
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,
layered with the finest and freshest array of premium ingredients
and cooking techniques, presents the richness of
flavors reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

Phénix presents a specially curated wine selection
for an immersive culinary experience.



PHÉNIX

DÉGUSTATION

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LA SAINT-JACQUES

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower

LES CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,

huile essentielle de genièvre

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

LA LÉGINE DE PATAGONIE

Cuite en vapeur de fleurs d'hibiscus, encornets du Shandong à cru,

fleur de courgette

Patagonian tooth fish cooked in hibiscus flowers steam,

Shandong calamari, zucchini flower

LE PIGEON

De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras,

cuisse confites, jus à la pulpe de pruneaux

Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum

GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

RMB 1588 per person

This menu should be ordered for the entire table

PHÉNIX

EXPÉRIENCE

Like a « carte Blanche »,

Chef Ugo's latest creations,

From signature dishes to seasonal delights,

The ultimate Phenix experience in 12 courses

RMB 1988 per person

This menu should be ordered for the entire table

PHÉNIX

POUR COMMENCER...

TO START WITH...

LE CAVIAR

888

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre

Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

LA SAINT-JACQUES

398

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower

LE FOIE GRAS

318

Confit à la flamme, kaki, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

Confit duck foie gras, persimmon, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

LES CUISSES DE GRENOUILLES

428

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

L'ŒUF DE POULE CONFIT

688

Langues d'oursins, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre

Confit egg yolk, sea urchin, leek royale, potato risotto

LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

LE CONSOMMÉ

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre

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

PHÉNIX

AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

- LE HOMARD BLEU BRETON** 888
Rôti au feu de bois puis fume aux feuilles d'arbre à thé, cacahouètes, chanterelles
Brittany blue lobster grilled over lychee wood fire, willow tea tree smoked,
peanuts and chanterelles mushrooms
- LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE NORVÉGIENNE** 568
Piquée au beaufort d'été, rôtie au beurre de brioche, asperges, cœur de palmier
Norwegian hand-picked scallops brioche butter roasted, "Beaufort d'été", asparagus, palm
heart
- LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588
Cuite en vapeur de fleurs d'hibiscus, encornets du Shandong à cru, fleur de courgette
Patagonian tooth fish cooked in hibiscus flowers steam, Shandong calamari,
zucchini flower

LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

- LE BŒUF WAGYU M9 "INFINITE"** 988
Maturé par nos soins, garniture à la Parisienne, sauce Solférino
House-aged "Infinite" Wagyu beef M9, "Parisienne" potatoes, Solferino sauce
- L'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE** 528
Cuisiné en trois façons, la côte, la selle, le filet, barbajuans d'été et trèfles des prés
New-Zealand "Lumina" lamb ultimate expression, rack, saddle, tenderloin,
summer "barbajuans" and clover
- 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
- LE COCHON DE LAIT DU SUBEI** 528
Cuisiné en douceur, la peau croustillante, topinambours, graines de moutarde,
feuilles de "Shansu"
Suckling pig gently cooked, crispy skin, Jerusalem artichokes,
pickled mustard seeds and "Shansu" leaves

PHÉNIX

LES PIÈCES ENTIÈRES A PARTAGER

CHEF'S SPECIALITIES TO SHARE (for 2 to 3 persons)

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 (500 grams)

2088

Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf

Wagyu M9 Ribeye, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

CHEESE CELLAR SELECTION

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

LES DESSERTS

SWEET DELICACIES

LE CHOCOLAT

188

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

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

LA FIGUE

128

En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers

Figs "caviar", jasmine tea crèmeux, fig leaves infused milk ice cream

PARIS-BREST ET RETOUR

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

LA POIRE

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William

Poached pear, Tonka bean, Balinese vanilla rice pudding, "Poire William"

PHÉNIX

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