

# 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, gelée de dashi

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

### 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 d'algues, encornets du Shandong à cru,

jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian tooth fish seaweed steamed,

Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

### 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...

#### LES ENTRÉES FROIDES

Cold appetizers

#### **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**

468

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleurs à cru, gelée de dashi

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

#### **LE FOIE GRAS**

318

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

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

#### LES ENTRÉES CHAUDES

Hot appetizers

#### **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**

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée

Confit egg yolk, Perseus No.5 caviar, sweet potato leaves, smoked royale custard

#### **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 LÉGINE DE PATAGONIE** 598  
Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru, jus d'oignon sirupeux,  
citron caviar  
Patagonian tooth fish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus,  
lemon caviar

**LE LIEU JAUNE SAUVAGE** 528  
Cuit en croûte de sel, truffe noire, jus de jambon, épinards  
Salt baked line caught pollack, black truffle, ham jus, spinach leaves  
(Upon market availability)

## LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

**LE BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"** 1288  
Maturé par nos soins, grillé au feu de bois, racines, condiment "kosho"  
House-aged "Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, roots, "kosho"

**LA SELLE D'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE** 558  
Cuisinée à la braise, aubergine cuite fondante, olives Niçoises, vrai jus  
New-Zealand "Lumina" lamb saddle cooked over coals, eggplant "fondant",  
Niçoise olives, real jus

**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

# 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 crémeux, 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.



# PHÉNIX

You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX