

《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

DÉCOUVERTE

🍷 Hamachi

Ceviche, fennel, green tomato, tiger's milk

Or

🍷 Escargots

In snail butter, light garlic foam, charred lettuce

Or

🍷 Art Salad

Butterhead lettuce, Pimentos del Piquillo, cherry tomato

* * *

Grilled Salmon

Bearnaise sauce, crunchy vegetables

Or

🍷 Duck Breast

Apicius sauce, turnips, herbs salad

Or

Wagyu Beef Bavette M5

Young potatoes, chimichurri condiment

* * *

🍷 Mango Tart

Mango Mousse, custard, coriander

Or

🍷 Beetroot Sorbet

Vanilla cream, frozen raspberry

Or

🍷 Panna Cotta

Honey melon, pomelo

*“Elegant wine pairing in 3 acts with 60ml tasting portion
curated by our talented Sommelier”*

RMB 358 per person

RMB 588 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)
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



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-BRËST 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)

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

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