

PHÉNIX

Ancrée dans la philosophie de la cuisine française moderne,
l'équipe culinaire maîtrise des créations innovantes et raffinées,
Associées à une sélection des ingrédients les plus fins et les plus frais.

Grâce à des techniques de cuisson uniques,
Elle révèle la richesse des saveurs réinventées avec une touche d'élégance.

Uniquement chez Phénix.

“Phénix propose une sélection de vins spécialement conçue
Pour une expérience culinaire immersive.”

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

Only at Phénix.

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



PHÉNIX

DÉCOUVERTE

“Ikejime” Fujian Hamachi 🌿🌱
Sorrel, tree tomato & herbs bouquet

Dalian Scallop (RMB 68 supplement) 🌿🌱🥛🥛
Quickly charred, cauliflower, young mushrooms & thyme leaves oil

Crispy Frog Legs 🥛
“Persillade” emulsion, shansu leaves

Vegetal Consommé 🥛🥛
Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

Fujian Turbot (RMB 88 supplement) 🥛🌱
Roasted in brown butter, celeriac & Balinese vanilla purée

Handmade Gnocchis 🥛
Black truffle, sage, shansu leaves

Wagyu Beef “Onglet” M5 🥛🥛
Grilled over lychee wood fire, “Romesco” condiment, nuts milk

Xinjiang Pear 🥛🌱
Cooked in her own jus, Brittany sablé, tonka bean

Chestnut Millefeuille 🥛🥛
Crispy puff pastry, chestnut cream, cassis

Mango & Coconut 🌿
Coconut parfait, fresh mango, lime

“Accord mets et vins élégant avec des portions de dégustation sélectionnées par notre sommelier”
RMB 288 per person for wine pairing

388 RMB par personne
(1 entrée - 1 plat principal - 1 dessert)
RMB 388 per person
(Choose 1 Starter - 1 Main course - 1 Dessert)

458 RMB par personne
(2 entrées - 1 plat principal - 1 dessert)
RMB 458 per person
(Choose 2 Starters - 1 Main course - 1 Dessert)

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable
🥛 Pork 🌿 Shellfish 🥛 Vegetarian 🥛 Nuts 🥛 Dairy 🌿 Gluten-free 🌱 Local products 🌱 Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

PHÉNIX

DÉCOUVERTE

LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

LE CAVIAR 🍷 🌿 🐯

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre
Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

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 a cru, jus d'oignon sirupeux,
citron caviar
Patagonian toothfish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus,
lemon caviar

LE PIGEON 🍷 🌿 🐦

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 SERVIS AU PLATEAU 🍷 🌿

Cheeses selection by the trolley

GOURMANDISES SUCRÉES 🍷 🌿

En trois actes

Our sweet ending in three acts

1688 RMB par personne

RMB 1688 per person

Ce menu doit être commandé pour l'ensemble de la table

This menu should be ordered for the entire table

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable
🐷 Pork 🐚 Shellfish 🌿 Vegetarian 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🍷 Gluten-free 🌿 Local products 🌱 Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

PHÉNIX

PRÉLUDE...

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

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

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

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

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable
 Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free  Local products  Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

PHÉNIX

INTERLUDE...

INTERLUDE...

AUTOUR DE LA MER

Seafood

LA LÉGINE DE PATAGONIE

598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong a cru, jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian toothfish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

LES PIÈCES DU BOUCHER

Meat

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 BŒUF WAGYU M9 "MAYURA"

1288

Grillé au feu de bois, éléments d'un "Katsu"

"Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, elements of a "Katsu"

LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 A PARTAGER (2 à 3 personnes)

2088

Maturé par nos soins, grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf

House-aged Wagyu M9 Ribeye to share, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus (for 2 to 3 persons)

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

Cheese Cellar

LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable

 Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free  Local products  Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

PHÉNIX

POUR CLOTURER... SWEET ENDING...

LES GOURMANDISES Sweet Delicacies

- LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE** 🥥 188
En textures, “Namelaka” Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco
Chocolate & coconut textures, Jivara “Namelaka”, coconut parfait,
crunchy chocolate “gavotte”
- 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-BRËST 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”

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable
🐷 Pork 🦞 Shellfish 🌱 Vegetarian 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌾 Gluten-free 🍷 Local products ♻️ Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

PHÉNIX

Merci d'informer votre serveur ou serveuse de toute allergie,
restriction ou régime alimentaire particuliers.
Please inform your waiter or waitress of information on food allergies,
vegetarian or any other special dietary requirement.



Scannez le QR code pour explorer la galerie photo raffinée de PHÉNIX
You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX