



欢迎来到香宫

2024年，主厨徐存贵正式加入巴黎香宫。在此之前，徐主厨已在成都荣获米其林一星及绿星殊荣，拥有逾二十年在多家国际顶级奢华酒店餐厅的丰富经验，并曾在成都香格里拉大酒店任职七年之久，展现出卓越的厨艺技艺与卓然的领导才能。

此次加入巴黎香格里拉酒店，徐主厨将携手团队共同打造香宫——团队成员在炒锅、烧腊、刀工以及广式点心等中餐核心技艺领域皆精湛造诣、经验丰富。在延续香宫一贯严谨、专业与热诚的服务理念基础上，徐主厨不仅对多款经典招牌菜进行匠心打磨，更积极推陈出新，融入个人风格，新增素食与无麸质菜品，进一步丰富菜单结构，以满足多元化宾客的膳食需求，持续巩固香宫在高端中餐领域的领先地位。

香宫餐厅经理Jérémie Chemama, 凭借深厚的侍酒专业知识、敏锐的鉴赏力，以及对美食与葡萄酒搭配的精准掌握，为宾客打造出与主厨料理完美契合的精致用餐体验。

餐厅内部装饰典雅，华丽的吊灯、雕刻着睡莲的立柱以及镂空的红木屏风，给人们营造出一种令人沉醉的氛围，宛如一处超然世外的静谧之所。

Bienvenue au Shang Palace

En 2024, le Chef Xu rejoint officiellement le Shang Palace au Shangri-La Paris.

Avant cela, le Chef Xu s'est vu décerner une étoile Michelin et une étoile verte à Chengdu, en reconnaissance de son excellence culinaire et de son engagement durable. Fort de plus de vingt ans d'expérience dans les restaurants gastronomiques des hôtels de luxe internationaux, dont sept années passées au Shangri-La Chengdu, il s'est distingué par son savoir-faire remarquable et ses qualités de leadership exceptionnelles.

Pour cette nouvelle étape au Shangri-La Paris, le Chef Xu collabore étroitement avec l'équipe du Shang Palace, composée de talents maîtrisant à la perfection les arts culinaires fondamentaux de la cuisine chinoise : wok, rôtisserie, découpe et dim sum cantonnais.

Dans le respect des standards d'exigence, de professionnalisme et d'hospitalité qui font la renommée du Shang Palace, il revisite avec soin les plats signatures, y intègre sa touche personnelle, tout en introduisant de nouvelles créations végétariennes et sans gluten. Cette approche innovante enrichit la structure du menu afin de répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus diversifiée, consolidant ainsi la position du Shang Palace comme référence de la haute

Jérémie Chemama, directeur du Shang Palace, apporte quant à lui son expertise pointue en sommellerie, son œil affûté et sa parfaite maîtrise des accords mets et vins, ainsi que des accords mets et thés qui contribuent à faire vivre une expérience harmonieuse et raffinée, en parfaite continuité avec la cuisine

En salle, l'élégance du décor, avec ses lustres majestueux, ses colonnes sculptées de nénuphars et ses paravents en acajou ajourés, crée une atmosphère raffinée et dépaystante, offrant une véritable parenthèse hors du temps.

Welcome to Shang Palace

In 2024, Chef Xu officially joined Shang Palace at Shangri-La Paris.

Before that, Chef Xu was awarded a Michelin star and a Green Star in Chengdu, in recognition of his culinary excellence and commitment to sustainability. With over twenty years of experience in fine dining restaurants within international luxury hotels—including seven years at Shangri-La Chengdu—he has stood out for his remarkable expertise and exceptional leadership qualities.

For this new chapter at Shangri-La Paris, Chef Xu is working closely with the Shang Palace team, composed of talented chefs who master the fundamental culinary techniques of Chinese cuisine: wok, roasting, carving, and Cantonese dim sum.

In keeping with the high standards of excellence, professionalism, and hospitality that have made Shang Palace renowned, he is thoughtfully reinterpreting the restaurant's signature dishes, adding his personal touch, while also introducing new vegetarian and gluten-free creations. This innovative approach enhances the structure of the menu, catering to an increasingly diverse clientele and further establishing Shang Palace as a benchmark in fine Chinese dining.

Jérémie Chemama, Director of Shang Palace, brings his extensive expertise in sommellerie, his sharp eye for detail, and exceptional mastery of food-and-wine as well as food-and-tea pairings, all contributing to a harmonious and refined dining experience that perfectly complements the Chef's cuisine.

In the dining room, the elegance of the decor, with its majestic chandeliers, its columns carved with water lilies, and its openwork mahogany screens, creates a refined and immersive atmosphere, offering a true sanctuary from time.

Carte des mets

冷菜

Entrées - Appetizers

鱼子酱炸生蚝

58 €

Huître Gillardeau n°2 frite au caviar Kristal (3 pièces)

Deep-fried Gillardeau n°2 oyster topped with Kristal caviar (3 pieces)

风生水起捞鲈鱼

58 €

«Lo Hei» à la sérieole et caviar Kristal

Yellowtail «Lo Hei» with Kristal caviar



麻酱冰草

28 €

Salade «des neiges», sauce sésame

Ice plant salad with sesame sauce



芝麻酱棒棒鸡

42 €

Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée

Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing

椒麻布雷斯鸡丝

46 €

Effiloché de volaille de Bresse, poivre vert et cébettes

Shredded Bresse Chicken with green peppercorn and spring onion sauce



菠萝咕噜肥肝

58 €

Foie gras à la sauce aigre-douce

Sweet & sour foie gras

香宫龙虾饺 加鱼子酱 (+12€)

36 €

Long Ha Kao - Ravioli vapeur au homard (3 pièces) - *supplément caviar Kristal (+12€)*

Long Ha Kao - Blue lobster steamed ravioli (3 pieces) - *extra Kristal caviar (+12€)*

煎大虾折皱饺

36 €

Bouchées croustillantes aux crevettes (4 pièces)

Pan fried prawn dumplings (4 pieces)



鲜虾红米肠粉

36 €

Crêpes de riz rouge aux crevettes

Red-rice flour rolls with shrimps



Vegan

严格素食主义者



Pimenté
Spicy
辣



Plat signature
Signature dish
招牌菜

鱼香茄盒酿野生多宝鱼

36 €

Aubergines à la sauce aigre-douce farcies au turbot sauvage et crevettes

Sweet & sour eggplant stuffed with wild turbot fish and prawns

煎蔬菜折皱饺

36 €

Bouchées croustillantes aux légumes (4 pièces)

Pan fried vegetables dumplings (4 pieces)

Les soupes - Soups

汤

原盅十年花雕酒炖佛跳墙

58 €

Bouddha qui saute par-dessus le mur...

Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises, vin jaune chinois 10 ans, ormeau, Saint-Jacques séchées, morilles et champignon noir.

Buddha jumping over the wall

Double-boiled abalone with black mushroom and morels, conpoy, Chinese herbs, 10 years yellow chinese wine in superior soup.

秘制酸辣海鲜羹

26 €

Soupe de fruits de mer « Suan La Tang »

«Suan La Tang», hot and sour seafood soup

鲜虾云吞汤

26 €

« Soupe Wonton »

Ravioli de langoustine, crevettes et champignons noirs pochés dans un bouillon traditionnel cantonais.

Wonton Soup

Langoustine, shrimps and black mushrooms dumplings poached in a traditional Cantonese broth.

🌿 Végétarien
Vegetarian
素食主义者

🍽️ Plat signature
Signature dish
招牌菜

🌿 Option végétarienne disponible
Vegetarian option available
可提供素食选项

P Porc
Pork
猪肉

La rôtisserie - Barbecue

烧味

P 🍖 烧腩仔

Poitrine de porc croustillante

Crispy pork belly

46 €

P 蜜汁叉烧

Porc laqué au miel

Barbecued pork with honey

46 €

明炉烧鸭

Canard rôti façon cantonaise

Roasted duck, Cantonese style

68 €

P 香宫烧味拼（蜜汁叉烧/烧腩仔/明炉烧鸭）

Assortiment signature de notre rôtisserie

Barbecue mix platter with crispy pork belly, barbecued pork with honey and roasted duck, Cantonese style

68 €

🍖 北京烤鸭（两食）

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

Roasted whole Peking duck (two sequences)

脆鸭皮配面饼

1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes.

1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.

生菜包炒鸭蓉

2^{ème} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.

2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.

178 €

🍽️ Plat signature
Signature dish
招牌菜

P Porc
Pork
猪肉

Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

玫瑰龙虾

328 €

Langouste rose vivante

Live pink lobster

本地蓝龙虾

138 €

Homard bleu vivant

Live blue lobster

根据您的喜好准备 - *Préparé à votre convenance - Prepared to your likings*



传统宫保味

Gong Bao

Traditional Gong Bao sauce

P

上汤焗

Braisé au bouillon supérieur

Braised with supreme broth



避风塘

Frit à la Hong-Kongaise «Bei Feng Tong»

Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions

P

XO酱蒸

Vapeur à la sauce XO

Steamed with XO sauce

玫瑰龙虾

蓝龙虾



Plat signature

Signature dish

招牌菜

P

Porc

Pork

猪肉



Pimenté

Spicy

辣

Poissons et fruits de mer - Fish and seafood

鱼 海 鲜

🍴 避风塘凤尾虾 58 €
Crevettes Obsiblué panées à l'ail et piment
Deep-fried Obsiblué prawns with crispy garlic and chili

🍴 姜葱三椒炒虾球 58 €
Crevettes Obsiblué sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes
Organic sauteed Obsiblué prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions

🍴 P 双味蒸野生龙利鱼 (XO 酱/豉汁) 98 €
Sole française vapeur, Tofu, sauce XO signature et sauce haricot noir
Steamed wild sole fish and tofu with Chef's signature XO sauce & black bean sauce

乾隆松鼠甜酸汁 88 € en demi / 128 € entier
Bar croustillant à la sauce aigre-douce
Deep fried sea bass with sweet and sour sauce 88 € Half / 128 € Whole

清蒸原条野生多宝鱼 88 € en demi / 128 € entier
Turbot de Bretagne cuit à la vapeur, gingembre et cébettes
Brittany turbot fish steamed with ginger and spring onions 88 € Half / 128 € Whole

🍴 Pimenté
Spicy
辣

🍴 Plat signature
Signature dish
招牌菜

Viandes - Meat

-  皇帝富贵鸡-福袋烤布鲁斯鸡（提前24小时预定） 198 €
Poulet Impérial
*Poulet rôti en cuisson lente dans sa «bourse de fortune»
(uniquement sur précommande 24h avant)*
Imperial Chicken
Marinated and slow roasted Bresse Chicken in its «lucky bag» (only on 24h pre-order)
- 姜葱豆豉鸡 48 €
Poulet braisé au gingembre, cébettes et sauce haricots noirs
Braised chicken with ginger, spring onion & black bean sauce
-  歌乐山辣子鸡 53 €
Dés de poulet frits au piment du Sichuan
Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili
-  川味水煮牛肉 58 €
Emincé de bœuf normand poché au piment du Sichuan
Poached sliced Normand beef Szechuan style
-  黑胡椒炒诺曼底牛粒 58 €
Filet de bœuf normand sauté au poivre et aux champignons eryngii
Wok-fried Normand beef fillet with king-oyster mushrooms and black pepper sauce
- 鲜冬菇黑椒炒日本A4和牛粒 188 €
Bœuf Wagyu A4 du Japon sauté au poivre noir & champignons shiitakés
Sautéed Japanese A4 Wagyu with shiitake mushroom and black pepper sauce
-  黑胡椒炒小牛 58 €
Filet de veau sauté au poivre et champignons eryngii
Wok-fried veal fillet with king-oyster mushrooms and black pepper sauce
-  法国诺曼底牛肉焖麻婆豆腐 58 €
«Mapo Tofu», tofu braisé, filet de bœuf normand, piment & poivre du Sichuan
Braised tofu with Normand beef fillet, chili and Sichuan pepper
-  菠萝咕嚕肉 58 €
Porc à la sauce aigre-douce
Sweet & sour pork

牛
猪
禽
类



Plat signature
Signature dish
招牌菜

P Porc
Pork
猪肉



Pimenté
Spicy
辣

Légumes - Vegetables



牛肝菌焖麻婆豆腐

«Mapo Tofu», tofu braisé aux cèpes séchés, piment & poivre du Sichuan
Braised tofu with dried porcini mushrooms, chili and Sichuan pepper

32 €



豉香炒西兰苔

Poêlée de broccolini et haricots

Wok-fried broccolini with smoked beans

28 €



蚝油葱烧杏鲍菇

Champignons eryngii sautés aux cébettes, sauce huître

Sauteed king oyster mushrooms with spring onions in oyster sauce

28 €



传统荷塘小炒

Poêlée de pois gourmands aux champignons, lotus & céleri

Wok-fried snow beans with mushrooms, lotus roots & celery

28 €



XO酱炒有机豆角

Haricots verts bio sautées à la sauce XO

Stir-fried organic green bean with XO sauce

32 €

蔬菜素菜



Option vegan disponible
Vegan option available
可提供素食选项



Plat signature
Signature dish
招牌菜



Pimenté
Spicy
辣



Option végétarienne disponible
Vegetarian option available
可提供素食选项

Riz et nouilles - Rice and noodles

飯 面

- P** 香宮炒飯 39 €
Riz sauté Shang Palace
Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, poulet, cébettes & légumes
Shang Palace Rice
Fried rice with barbecued pork, chicken, eggs, shrimp, spring onion & vegetables
- 藍龙虾蔬菜炒糙米饭 78 €
Riz brun et blanc sauté au homard aux cébettes & légumes
Fried brown and white rice with lobster, spring onion & vegetables
-  豉油皇炒牛肉河粉 39 €
Pâtes de riz sautées au bœuf normand
Wok-fried homemade rice noodles with sliced beef in superior soy sauce
-  北京烤鸭菌菇焖面 38 €
Nouilles sautées au canard rôti, pousses de soja, champignons et sauce haricot noir
Fried egg noodles with shredded roasted duck, bean sprouts, mushrooms and black bean sauce
-  四川担担面 26 €
Nouilles «Dan Dan»
Nouilles «maison» au bœuf haché, cacahuètes, pickles et huile de sésame pimentée
«Dan Dan» noodles
Homemade noodle with minced beef, peanuts and pickles, sesame chili oil
-  时令蔬菜炒糙米饭 30 €
Riz brun sauté aux légumes de saison et champignons
Fried brown rice with seasonal vegetables and mushrooms
- 传统海味糯米鸡 26 €
«Lo Mai Gai»
Traditionnel riz gluant cuit à la vapeur dans une feuille de lotus, poulet, crevettes, champignons et jus de homard
«Lo Mai Gai»
Traditional steamed glutinous rice in lotus leaf, chicken, mushroom, prawns and lobster jus
-  茉莉香米饭 12 €
Riz vapeur au jasmin
Steamed jasmine rice

Desserts

甜品

-   椰香杨枝甘露 16 €
Crème de mangue et noix de coco
Chilled coconut mango cream with pomelo
-  鲜果雪梅娘 16 €
Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais
Rice balls with mixed fruits and whipped cream
-  雨花石汤团 16 €
Boules de riz gluant au sésame noir
Glutinous rice balls filled with black sesame paste
-  时令水果盘 18 €
Assiette de fruits frais
Fresh fruit plate
- 冰淇淋及雪巴 18 €
Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix)
Homemade ice creams & sorbets (3 scoops)
- P 香宫咸蛋奶皇流沙 18 €
Gâteau traditionnel vapeur, crème aux œufs
Traditional steamed buns with egg custard and salted egg yolk

餐厅所有菜品均为手工制作，采用新鲜原材料精心烹饪而成。

L'ensemble des mets proposés sont faits maison et sont élaborés à partir de produits bruts.

All dishes are homemade and prepared using raw, unprocessed ingredients.

如您存在过敏，食物不耐受或其他特殊饮食需求，请提前告知我们。我们备有过敏源信息表，供您查阅。

En cas d'allergies, d'intolérances ou de restrictions alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est également à votre disposition.

If you have any allergies, intolerances, or dietary restrictions, please let us know. An allergen menu is also available.

所标价格均为净价，税及服务费已包含在内

Les prix indiqués sont nets, taxe et service inclus.

Prices are net, including tax and service.

 Vegan
Vegan
严格素食主义者

 Plat signature
Signature dish
招牌菜

 Végétarien
Vegetarian
素食主义者

P Porc
Pork
猪肉