

翡翠菜单

Menu Emeraude - Emerald Menu

每位 178 欧元 - 套餐需全桌统一点用

178 € par personne - Menu servi pour l'ensemble de la table

€178 per person - Menu is served for all the guests

麻酱冰草 🍴 🌱

Salade « des neiges », sauce sésame

Ice plant salad with sesame sauce

鲜贝大虾红米肠粉 🍴

Crêpes de riz rouge aux crevettes et noix de Saint-Jacques

Red-rice flour rolls with shrimps and scallops

宫保鲜活蓝龙虾 🍴 🌱

Homard bleu Gong Bao, noix de Macadamia

Blue lobster Gong Bao, Macadamia nuts

北京烤鸭 (两食)

脆鸭皮配面饼 生菜包炒鸭蕊

Canard laqué façon pékinoise (deux services)

1er service : Peau croustillante servie avec des crêpes

2ème service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1st course: Sliced crispy duck skin with pancakes

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

香宫炒饭 P 🍴

Riz sauté Shang Palace

Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, volaille, cébettes & légumes

Shang Palace Rice

Fried rice with barbecued pork, poultry, eggs, shrimp, spring onion & vegetables

椒麻汁浸菠萝配新鲜香辛草雪芭

Ananas parfumé au poivre vert du Sichuan, gingembre, sorbet aux herbes fraîches

Pineapple flavoured with Sichuan green pepper, ginger, fresh herbs sorbet

餐酒茶搭配

Nos Accords Dégustation - Our Tasting Pairings

菜肴搭配葡萄酒(含四杯葡萄酒)

Accord mets & vins (4 verres)

Food & wine pairing (4 glasses)

88 €

菜肴搭配茶水(含五款茶)

Accord mets & thés (5 thés)

Food & tea pairing (5 teas)

68 €

菜肴搭配茶与酒(含两杯葡萄酒及两款茶)

Accord mets, thés & vins (2 thés et 2 verres)

Food, tea & wine pairing (2 teas and 2 wines)

78 €

菜肴搭配精选顶级葡萄酒(含四杯葡萄酒)

Accord mets & vins d'exceptions (4 verres)

Exceptional wine pairing (4 glasses)

238 €