



Menu

Réveillon en blanc

31 DÉCEMBRE 2023

VELOUTÉ D'EDAMAME À LA TRUFFE

Truffle edamame cream

~

TARTARE DE THON ET FOIE GRAS POÊLÉ

sur chips de crevettes

Tuna tartar and seared foie gras on shrimp chips

ou/ or

LOVER: CREVETTE ET HAMACHI

Crevettes aux panko, oshinko et oba enroulés dans du sashimi

de hamachi, réduction de soya au parfum de Grand Marnier

Panko shrimps, oshinko and oba rolled in hamachi sashimi, teriyaki and Grand Marnier reduction

~

MAGRET DE CANARD

aux chutney de cannerges séchées et yuzu, bokchoi

Duck breast, cranberry and yuzu chutney, bokchoi

ou/ or

SAUMON TATAKI AUX SÉSAMES RÔTIÉS

sauce ponzu au beurre à l'ail

Salmon tataki breaded with roasted sesame, butter garlic ponzu sauce

~

OMAKASE DU SUSHI BAR

Mini volcano, Snow white, Mango tango, Neptune, South beach

Omakase from the sushi bar

ou/ or

SURF & TURF

Filet mignon sauce au poivre de Phu Quoc et crevettes grillées,

purée de céleri rave, légumes de saison

Filet mignon with Phu Quoc pepper sauce and grilled shrimp, celeriac puree, seasonal vegetables

~

DESSERT DU MOMENT

Desert of the moment



- OUVERTURE DÈS 20H30 JUSQU'À 02H00
- DJ MAVRYK
- CODE VESTIMENTAIRE: **TOUT BLANC**

125\$/ PERS.

boissons, taxes et service en sus

RÉSERVATION : WWW.NIJI.CA

Niji ニジ
Sushi Bar Restaurant