

## *Dîner Saint-Valentin*

le 14 février 2020

88 € / personne

### COUPE DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT ROSÉ

#### MEZZÉS D'EXCEPTION À PARTAGER

Hommos  
Moutabal  
Taboulé traditionnel  
Samaké Harra  
Labné à la poutargue  
Halloumi & tempura d'aubergines  
Filet de Sultan Ibrahim fumé au cèdre  
Ravioles de "shishbarak"

#### PLAT AU CHOIX

Confit royal d'agneau fumé au cèdre, samaké harra  
& taboulé de boulghour à la menthe fraîche  
Sayadieh de black cod, riz fumé au poisson  
& oignons caramélisés  
Duo de Chiche taouk  
& patates douces façon batata harra

#### DESSERTS À PARTAGER

Assortiment de 4 baklawas  
Mouhalabié au kumquat confit  
Fruits rouges à la fleur d'oranger

Réservations:  
[contact@noura.com](mailto:contact@noura.com)  
+33 1 47 20 33 33

## *Valentine's Day Dinner*

14th of February 2020

88 € / person

### GLASS OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT ROSÉ

#### EXCEPTIONAL MEZZES TO SHARE

Hummus  
Moutabal  
Traditional Tabbouleh  
Samaké Harra  
Labneh with botargo  
Halloumi & eggplants tempura  
Red mullet Sultan Ibrahim cedar smoked  
"Shishbarak" raviolis

#### MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Lamb confit smoked with cedar, samaké harra  
& bulgur tabbouleh with fresh mint

Black cod Sayadieh, rice perfumed with fish  
& caramelized onions

Chich taouk skewers duo  
& sweet potatoes like batata harra

#### DESSERTS TO SHARE

Assortiment de 4 baklawas  
Mouhalabié au kumquat confit  
Fruits rouges à la fleur d'oranger

**Bookings:**  
[contact@noura.com](mailto:contact@noura.com)  
+33 1 47 20 33 33