

1970

- 30 ml de Tequila 100% Agave
- 20 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 15 ml de **Cartron N°7**
- 20 ml de jus d'orange frais
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 1 petite pincée de sel

PRÉPARATION: Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre Old Fashioned rempli de glaçons.

DÉCORATION : Décorer avec un beau zeste d'orange, un petit quartier de citron jaune, une fraise coupée à cœur ...

Note de Dégustation

Cocktail frais qui joue autour des agrumes. Le sel permet tout simplement de relever les arômes et de les combiner.

Créé par Joseph Akhavan



Aqua Fraîche

- 40 ml d'Aquavit
- 15 ml de **Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron**
- 15 ml de **Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron**
- 20 ml de crème liquide légère
- 5 ml de sirop de sucre de canne

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre à Martini glacé.

DÉCORATION : Décorer de copeaux de chocolat blanc.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Au Nom de la Rose

- 4 framboises fraîches
- 2 quartiers de citron vert
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 20 ml de **Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron**
- 20 ml de sucre de canne
- 20 ml de Champagne

PRÉPARATION : Ecraser légèrement les framboises et le citron vert à l'aide d'un pilon dans un shaker. Ajouter le rhum, la Crème de Fraise, le sucre de canne. Shaker, filtrer et verser dans un verre à Martini. Remplir de glace pilée et compléter avec le Champagne avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec une fraise en tranches et les pétales de rose.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barman du Pershing Hall - Paris



Black Aout

- 15 ml de **Liqueur de Mangue Joseph Cartron**
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 120 ml de Vin rosé fruité très frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned.
Remuer et servir.

DÉCORATION : Décorer de baies de cassis dans une cosse de petits pois.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



Blackberry Crush

- 55 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned préalablement rempli de glace pilée. Remuer à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec un petit quartier de citron jaune ou des mûres.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais aux parfums de mûre qui nous rappelle les beaux jours. Idéal après une longue journée sous le soleil.

Créé par Joseph Akhavan



Blackcurrant Martini

- 4 feuilles de menthe
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 20 ml de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- 40 ml de Vodka

PRÉPARATION : Piler légèrement les feuilles de menthe dans un shaker. Ajouter tous les ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



Black Roska

- 4 quartiers de citron
- 60 ml de Vodka Black
- 20 ml de sucre de canne
- 20 ml de Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron

PRÉPARATION : Ecraser les quartiers de citron à l'aide d'un pilon dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Old Fashioned préalablement rempli de glace pilée. Remuer avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec 2 mûres et une rondelle de citron vert.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barmen du Pershing Hall - Paris



Blueberry Summer Crush

- 50 ml Pimm's
- 10 ml Crème de Myrtille de Montagne Joseph Cartron
- 10 feuilles de menthe
- 15 ml citron jaune pressé
- Compléter de Bière Blanche fraîche

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients, sauf la bière, dans un shaker. Shaker, filtrer puis verser dans un verre type highball ou verre à bière sur glace pilée. Compléter de bière blanche. Servir aussitôt.

DÉCORATION : Une tête de menthe, une tranche de citron jaune et quelques myrtilles.

Note de Dégustation

Frais et légèrement citronné, ce cocktail de fin de journée éveille une pointe d'amertume délivrée par la bière.

Créé par Joseph Akhavan



Burgundy Spring Punch

- 3 framboises fraîches
- 30 ml de Vodka
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Piler 3 framboises fraîches dans un shaker. Ajouter la vodka, la Crème de Framboise et le jus de citron. Shaker, filtrer et verser dans un verre Tumbler rempli aux 2/3 de glaçons. Allonger au Crémant de Bourgogne avant de servir.

DÉCORATION : Décorer d'une brochette de framboises et de feuilles de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Burgundy Sour

- 1 blanc d'œuf
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 20 ml de "simple syrup" (*)
- 45 ml de Whisky légèrement tourbé
- 15 ml de Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron

PRÉPARATION (*) Diluer un volume de sucre blanc dans un volume d'eau afin d'obtenir un sirop. Fouetter le blanc d'œuf, le jus de citron et le sirop de sucre dans le fond d'un shaker à l'aide d'un batteur ou d'un petit fouet. Ajouter le whisky puis remplir de glaçons. Shaker et filtrer dans un verre à cocktail sans glace rafraîchi. Verser le Guignolet de Bourgogne à la surface du verre afin qu'il tombe lentement au fond du verre puis servir.

DÉCORATION : Décorer avec un zeste de citron et une cerise confite placée dans le fond du verre.

Note de Dégustation

Cocktail gourmand et onctueux, légèrement fumé par la présence du whisky.

Créé par Joseph Akhavan



By Joseph

- 4 grains de raisin blanc
- 40 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 20 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 2 cuillères à café de sucre vanillé de Madagascar

PRÉPARATION : Piler les raisins dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker et verser dans un grand verre. Compléter avec de la glace pilée. Servir aussitôt.

DÉCORATION : Décorer avec une gousse de vanille fraîche et une brochette de raisin blanc.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Christmas Flip

- 60 ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**
- 30 ml de lait d'amande bio non sucré
- 2,5 ml de Pimento Dram
- 1 œuf bio entier

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Battre la préparation avec un petit fouet pour faire mousser l'œuf. Ajouter de la glace et shaker vigoureusement. Filtrer dans un verre à pied sans glaçon avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec de la fève Tonka râpée au-dessus du verre.

Note de Dégustation

Ce cocktail est un clin d'œil aux Eggnogs (lait de poule) que l'on boit volontiers au moment des fêtes, avec une complexité aromatique qui joue sur les épices et la cerise noire du Guignolet Kirsch de Bourgogne. Un cocktail doux, onctueux et légèrement spicy.

Créé par Joseph Akhavan



Colour

- 3 framboises fraîches
- 1 rondelle de citron vert
- 40 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 100 ml de purée de framboises
- 40 ml de Vodka
- 200 ml de Sprite

PRÉPARATION : Déposer au fond d'un verre conique les framboises puis la rondelle de citron vert à plat au-dessus. Verser la Crème de Framboise, la purée de framboises dans un shaker contenant de la glace pilée. Shaker, filtrer et verser sur la rondelle de citron vert. Ajouter la vodka et allonger au Sprite avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec deux framboises et une rondelle de citron vert.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barman du Pershing Hall - Paris

[RETOUR](#)



Coriander & Peach Smash

- 40 ml de Vodka
- 15 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- 5 ml de sirop de sucre (une cuillère à café)
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 5 feuilles de coriandre déchirées

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et verser dans un verre Rock sur glaçons avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Crémant Cocktail

- 30 ml de Calvados VSOP
- 15 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 1 morceau de sucre blanc
- 4 traits de Whisky Barrel-Aged Bitters (*option*)
- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Placer le morceau de sucre blanc dans une flûte à Champagne fraîche et l'imbiber de Bitter "Whisky Barrel-Aged" (*option*). Verser un trait de Crémant bien frais sur le sucre. Ajouter le Calvados et le Triple Sec. Compléter de Crémant de Bourgogne et servir.

DÉCORATION : Décorer avec une lamelle de pomme saupoudrée de cannelle.

Note de Dégustation

Ce cocktail est inspiré du fameux "Champagne Cocktail". Cocktail de fête par excellence, pétillant et frais, il joue sur l'association orange/cannelle soutenue par la fraîcheur de la pomme.

Créé par Joseph Akhavan



De 6 à 7

- 60 ml de **Cartron n°7**

- **Crémant de Bourgogne Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Verser le Cartron n°7 dans un grand verre à vin puis remplir de glaçons. Compléter de Crémant de Bourgogne.

Remuer quelques secondes à la cuillère pour mélanger les ingrédients avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec des fruits rouges si la saison s'y prête, ou une tête de menthe.

Note de Dégustation

Cocktail frais et léger, idéal pour un apéritif en terrasse en fin d'après-midi.

Créé par Joseph Akhavan



Figranaga

- 45 ml Tequila Reposado 100% Agave
- 15 ml Triple Sec Joseph Cartron
- 10 ml Liqueur de Grenade Joseph Cartron
- 15 ml Malbec
- 20 ml citron vert pressé
- 1 petite cuillère de confiture de figue

PRÉPARATION : Givrer préalablement le verre au sel pimenté. Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre type verre à cocktail pour Margarita.

DÉCORATION : sel pimenté.

Note de Dégustation

Le vin apporte une note plus ronde à cette variante de la Margarita. Frais et acidulé, ce cocktail estival, légèrement fruité par la liqueur de Grenade est très agréable en apéritif comme en début de soirée.

Créé par Joseph Akhavan



Fresh Pink Cooler

(pour 10 personnes)

- 70 ml Vin Rosé frais
- 15 ml Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron
- 10 ml Crème de Cassis Double Crème Joseph Cartron
- Quelques gouttes de tabasco
- 10 ml Campari
- 20 ml citron jaune pressé

PRÉPARATION : Dans une petite timbale, sur glace pilée, verser successivement les ingrédients puis tourner avec une cuillère.

DÉCORATION : Tête de menthe, petit piment rouge oiseau, tranche de citron jaune et fruits rouges de saison.

Note de Dégustation

Idéal apéro sous le soleil, ce cocktail aux tonalités très fraîches et fruitées par l'acidulé des agrumes est légèrement épicé.

Créé par Joseph Akhavan



G & T

- 40 ml de Gin
- 10 ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais
- Tonic water (type Schweppes)

PRÉPARATION : Verser le gin, le Guignolet Kirsch et le jus de citron dans un verre Highball et mélanger à la cuillère. Remplir de glaçons et compléter de tonic avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec deux cerises avec queue.

Note de Dégustation

Petite variante pour les amateurs de Gin & Tonic avec le Guignolet Kirsch de Bourgogne pour de nouvelles saveurs.

Créé par Joseph Akhavan



Ginger Craft

- 2 à 3 lamelles de gingembre
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron vert frais
- Soda au gingembre (type Canada Dry)

PRÉPARATION : Presser le gingembre dans le fond d'un verre Highball à l'aide d'un pilon. Ajouter le rhum, le Guignolet, le jus de citron vert et quelques glaçons. Remuer à la cuillère pour mélanger les ingrédients. Compléter le verre de glaçons et ajouter un trait de soda au gingembre avant de servir.

DÉCORATION : Décorer de bâtonnets de gingembre ou d'une lamelle de citron vert.

Note de Dégustation

Cocktail frais et épice qui associe la douceur de la cerise et le piquant du gingembre.

Créé par Joseph Akhavan



Globe Trotter Martini

- 2 morceaux de concombre
- 20 ml de **Liqueur d'Acérola Joseph Cartron**
- 10 ml de sirop de fleur de sureau
- 30 ml de Gin

PRÉPARATION : Déposer 2 morceaux de concombre et les écraser légèrement à l'aide d'un pilon dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



Green Fees

- 2 tranches fines de concombre frais
- 5 feuilles de basilic
- 40 ml d'Aquavit
- 10 ml de **Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron**
- 20 ml de Cordial Organique de fleur de sureau
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)

PRÉPARATION : Piler la chair de concombre dans un shaker et ajouter les feuilles de basilic. Verser ensuite les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer de fines tranches de concombre ou d'une brochette de boules de concombre.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

[RETOUR](#)



Imperial Fiz

- 45 ml Gin
- 10 ml d'**Impérial Cartron Triple Orange** au Cognac
- 20 ml citron jaune pressé
- 5 ml sirop de sucre
- 2 petites tranches de gingembre
- 15 ml Syrah
- 5 graines de carvi concassées
- Compléter de Bière IPA bien fraîche.

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients, sauf la bière et le vin, dans un shaker. Shaker, filtrer puis servir dans un verre type highball ou verre à bière sur glaçons. Ajouter le vin et la bière. Remuer avant de servir.

DÉCORATION : Graines de carvi concassées et gingembre confit.

Note de Dégustation

Ce cocktail aux notes salées apportées par le carvi est original par sa fraîcheur et ses alliances légèrement poivrées, par le piquant du gingembre et sa pointe d'amertume délivrée par la bière.

Créé par Joseph Akhavan



Impérial Green T

- 20 ml de Rhum blanc
- 20 ml de **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur d'Impérial Cartron**
- 20 ml de jus de citron vert pressé

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à martini. Au moment de servir, exprimer sur le dessus du verre un zeste d'orange puis le retirer.

DÉCORATION : Décorer avec une fine tranche de citron vert.

Note de Dégustation

Cocktail festif et estival, légèrement corsé, aux notes d'amertumes fraîches et rondes.

Créé par Joseph Akhavan



Jungle Mango

- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Liqueur de Mangue Joseph Cartron**
- 10 ml de Campari
- 50 ml de jus d'ananas frais
- 15 ml de jus de citron vert frais (1/2 citron)

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glace pilée.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



K6

- 1 racine de gingembre
- 40 ml de Gin
- 15 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron vert frais (1/2 citron pressé)
- Cidre brut

PRÉPARATION : Râper un morceau de gingembre dans un shaker. Ajouter le gin, la Crème de Cassis et le jus de citron vert. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au cidre brut.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



La Pêche Attitude

- 30 ml de Rhum Blanc J.M
- 30 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- 50 ml de jus de goyave
- 30 ml de nectar de banane
- 10 ml de sirop de barbe à papa Monin

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Tumbler.
Remuer et servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Ludovic Lorillard



Le Bonheur est dans le Pré

- 6 à 10 dés de poivron rouge
- 1 branche d'estragon fraîche
- 30 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 30 ml de Rhum Blanc J.M
- 15 ml de **Crème de Pêche de Vigne de Bourgogne Joseph Cartron**
- Citronnade Minute Maid

PRÉPARATION : Verser les dés de poivrons dans un verre Tumbler garni de glaçons. Ajouter la branche d'estragon fraîche, la Liqueur de Gingembre, le rhum et la Crème de Pêche de Vigne. Compléter avec la citronnade et remuer délicatement avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Nicolas Pernes



Le Portrait

- 3 grains de raisin blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
Joseph Cartron
- 15 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais (1/3 citron)
- 20 ml de sirop de miel (*)
- 1 petite pincée de piment doux moulu

PRÉPARATION (*)Sirop de miel au piment doux : Diluer 1 volume de miel d'acacia dans un volume d'eau bouillante puis placer hors du feu. Pour 25 cl de préparation, ajouter 1 cuillère à café de piment doux dans un linge, laisser infuser et refroidir. Retirer le linge et placer le sirop au frais. Piler les grains de raisin dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une petite brochette de grains de raisin.

Note de Dégustation

Coup de coeur et piquant d'originalité, ce cocktail de saison étonne par ses notes très bourguignonnes.

Créé par Joseph Akhavan



Les Temps Modernes

- 30 ml de **Liqueur d'abricot Brandy Joseph Cartron**
- 30 ml de **Guignolet Kirsch de Bourgogne Joseph Cartron**
- 30 ml de jus de citron vert frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glaçons mais rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une lamelle de citron vert ou une cerise avec queue.

Note de Dégustation

Cocktail qui allie le caractère de l'abricot à la richesse du Guignolet Kirsch, avec une pointe d'acidité provocatrice.

Créé par Joseph Akhavan



Let's Twist Again

- 1 cuillère de bar de sucre blanc
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 40 ml de Rhum Blanc J.M
- 20 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 10 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 15 ml de jus d'ananas frais

PRÉPARATION : Dissoudre le sucre avec le jus de citron dans un shaker. Ajouter le reste des ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail sans glace mais rafraîchi.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche d'ananas piquée sur une feuille d'ananas.

Note de Dégustation

L'utilisation des fruits fraîchement pressés donne de la densité au cocktail. La combinaison Poire-Ratafia-Ananas fonctionne très bien pour ce twist de Daiquiri.

Créé par Joseph Akhavan



Marc Julep

- 10 à 12 feuilles de menthe
- 50 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
Joseph Cartron
- 10 ml de **Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron**
- 2 cuillères à café de sucre blanc

PRÉPARATION : Piler les feuilles de menthe dans un verre Rock et ajouter les autres ingrédients. Remplir à moitié de glace pilée, remuer pour bien mélanger. Compléter le verre avec de la glace pilée avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec deux petites têtes de menthe et ajouter une paille.

Note de Dégustation

Les alliances décalées du cacao et de la menthe subliment le Marc de Bourgogne.

Créé par Joseph Akhavan



Nights Side

- 40 ml de Gin
- 15 ml de **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**
- 10 ml de pimm's n°1
- 15 ml de jus de citron pressé
- 5 ml de sirop de gomme
- 2 fines tranches de concombre
- 4/5 feuilles de menthe
- Eau gazeuse

PRÉPARATION : Dans un shaker, piler les 2 tranches de concombre avec la menthe puis verser tous les ingrédients. Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche de concombre, une tête de menthe et un zeste de citron.

Note de Dégustation

Cocktail terrasse "summer fresh" aux notes de thé à la fois douces et acidulées, facile à réaliser.

Créé par Joseph Akhavan



Noites De Damasco

- 2 à 3 feuilles de basilic
- 40 ml de Cachaça
- 20 ml de **Liqueur d'abricot Brandy Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron vert frais
- Eau gazeuse

PRÉPARATION : Déchirer et piler légèrement les feuilles de basilic dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et verser dans un verre Highball sur glaçons. Compléter avec de l'eau gazeuse et servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



NSG Cobbler

- Feuilles de 2 tiges d'estragon
- 2 cuillères de bar de sucre blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
Joseph Cartron
- 15 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 15 ml de jus d'orange frais

PRÉPARATION : Frapper les feuilles d'estragon et les placer dans un shaker. Ajouter le sucre blanc et verser les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball rempli de glace pilée.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche d'orange, des baies de groseilles, mûre et framboise posées sur la glace pilée. Ajouter une paille.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



O de cassis

- 4 à 5 dés de jeune betterave rouge cuite
- 40 ml de Gin ou de Genièvre
- 15 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de citron frais (1/2 citron)
- 5 ml de sucre de canne

PRÉPARATION : Dans un shaker, écraser la betterave rouge puis ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Rock préalablement rempli de glace pilée.

DÉCORATION : Décorer avec une brochette de boules de betterave.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Pampluna

- 35 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 15 ml de **Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron**
- 25 ml de **Gin**
- Lemon soda

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients sauf le lemon soda dans un shaker. Shaker et verser dans un verre Tumbler de 25 cl rempli à moitié de glaçons. Compléter de lemon soda. Mélanger et servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Trotta



Pink Night

- 20 ml de Gin
- 20 ml de **Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 20 ml de jus de pamplemousse frais

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail.

DÉCORATION : Décorer avec un zeste de citron.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Pink Pamp

- 3 à 4 morceaux de pamplemousse
- 40 ml de Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron
- 60 ml de Vin Rosé fruité frais
- 120 ml de limonade

PRÉPARATION : Piler légèrement les morceaux de pamplemousse avant de les déposer dans un verre Tumbler garni de glaçons. Ajouter les autres ingrédients. Remuer et servir.

DÉCORATION : Décorer de zestes de pamplemousse.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



Poire d'Épice

- 250 ml d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**
- 120 ml de jus de citron frais (6 citrons pressés)
- 100 ml de sucre de canne liquide
- 50 ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 4 clous de girofle
- 1 poire coupée en fines tranches
- 5 fines tranches de gingembre frais
- 250 ml de Ginger Beer ou Ginger Ale

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un grand saladier sauf le Ginger Beer ou Ginger Ale. Couvrir et réserver au frais 30 minutes minimum. Au moment de servir, ajouter le Ginger Beer ou le Ginger Ale dans un verre Tumbler rempli de glaçons.

DÉCORATION : Décorer de fines tranches de poire.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Raspberries Fizz

- 3 à 4 framboises fraîches
- 40 ml de Gin
- 20 ml de jus de citron (1/2 citron)
- 30 ml de Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de sucre de canne
- 50 ml de Perrier

PRÉPARATION : Piler légèrement les framboises dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients sauf le Perrier. Shaker et verser dans un verre Tumbler. Compléter avec le Perrier et servir.

DÉCORATION : Décorer d'une brochette de framboises fraîches.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



Rooibos Buck

- 50 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- 5 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de pomme trouble
- 15 ml de jus de citron pressé
- Ginger Ale

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre Highball sur glaçons. Allonger au Ginger Ale.

DÉCORATION : Décorer avec un morceau de gingembre confit, une tranche de pomme saupoudrée de cannelle et un zeste de citron.

Note de Dégustation

Autour d'une invitation en terrasse, cocktail de début de soirée très rafraîchissant aux notes épicées.

Créé par Joseph Akhavan



Rooibos Cobbler

- 45 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de **Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron**
- 15 ml de Xérès Fino
- 15 ml de jus d'ananas frais
- 15 ml de jus d'orange pressée
- 15 ml de jus de citron pressé

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir sur glace pilée dans un verre à pied.

DÉCORATION : Décorer avec une tête de menthe, des mûres, un zeste d'orange et un bâton d'ananas frais.

Note de Dégustation

Apéritif frais et fruité pour tous.

Créé par Joseph Akhavan



Rooibos Julep

- 90 ml de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10 ml de Bourbon
- 5 ml de sirop de gomme
- 10 feuilles de menthe

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients directement dans une petite timbale sur glace pilée. Bien remuer pour laisser la menthe se diffuser avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec une belle tête de menthe et un bâton de cannelle.

Note de Dégustation

Très frais et léger, cocktail de toutes heures révélant les caractéristiques originales de la Liqueur de thé Rooibos.

Créé par Joseph Akhavan

[RETOUR](#)



Route du T

- 30 ml de Rhum J.M blanc 50 %
- 20 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 20 ml d'Apérol

PRÉPARATION : Verser directement tous les ingrédients dans un verre sur un gros glaçon. Remuer légèrement avant de servir.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche de pamplemousse.

Note de Dégustation

Apéritif corsé, apprécié par les fans de "mad men".

Créé par Joseph Akhavan



Soleil de Provence

- 5 ml de sucre de canne
- 30 ml de **Liqueur d'abricot Brandy Joseph Cartron**
- 30 ml de pulpe d'abricot
- 20 ml de Vodka
- Champagne brut

PRÉPARATION : Dans un verre double fonction, verser lentement tous les produits dans l'ordre des ingrédients de façon à avoir des couches séparées. Finir au Champagne brut.

DÉCORATION : Décorer avec un bâton de cannelle, un zeste d'orange ou un clou de girofle.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par les barman du Pershing Hall – Paris



Strawberry Hills

- 1 tranche d'orange
- 1 zeste de citron
- 8 feuilles de menthe fraîches
- 60 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de **Crème de Fraise des Bois Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Piler la tranche d'orange avec le zeste de citron dans un shaker. Ajouter les feuilles de menthe déchirées, le Ratafia et la Crème de Fraise. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball sur glace pilée.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



Summer Punch

(pour 10 personnes)

- 1 bouteille de Riesling
- 5cl **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**
- 10cl **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 10cl Limoncello di Sorrento Strega
- 5 mandarines coupées en tranches (ou 3 Oranges)
- Quelques morceaux d'ananas frais
- 20 framboises fraîches

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un PunchBowl. Placer au Frais. Servir ce cocktail très frais dans des petites tasses.

DÉCORATION : fruits du PunchBowl.

Note de Dégustation

Idéal pour une soirée pour entre amis, ce cocktail doux à partager délivre des notes très fraîches poivrées de gingembre.

Créé par Joseph Akhavan



[RETOUR](#)

Sweet Brezilian

- 1 morceau de pastèque
- 30 ml de **Liqueur d'Acérola Joseph Cartron**
- 30 ml de Cachaça
- 10 ml de purée d'ananas

PRÉPARATION : Piler légèrement le morceau de pastèque dans un shaker.
Ajouter les autres ingrédients. Shaker et servir dans un verre Tumbler;

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Philippe Morin



T&T

- 60 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**
- 5 ml de **Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron**
- 10 ml de jus de pamplemousse rouge pressé
- 125 ml de Tonic Water

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un verre Highball sur glaçons. Remuer et servir.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche de pamplemousse rouge et une tranche de pêche.

Note de Dégustation

Cocktail simple, frais et pétillant, facile à boire.

Créé par Joseph Akhavan



The Last Smoke

- 20 ml de Gin
- 30 ml de Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron
- 10 ml de Liqueur de Marasquin Joseph Cartron
- 20 ml de jus de citron pressé

PRÉPARATION : Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker, filtrer et servir dans un verre à cocktail à pied.

DÉCORATION : Décorer avec une cerise posée dans le fond du verre.

Note de Dégustation

Légèrement corsé, ce cocktail subtil aux notes acidulées et fumées se déguste en fin de soirée.

Créé par Joseph Akhavan



Vendanges

- 30 ml de jus de raisin rouge
- 20 ml de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- 20 ml de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**
- 1 trait de sirop de cerise
- 30 ml de Vodka
- Schweppes Agrumes

PRÉPARATION : Mettre de la glace dans un verre Tumbler. Verser tous les ingrédients. Finir au Schweppes Agrumes et remuer avant de servir.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Ludovic Lorillard



Crumble Aux Framboises

A la crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron.

- 20 g de beurre en pommade
- 20 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 10 g de vergeoise blonde
- 10 g de sucre cassonade
- 300 g de framboises fraîches
- 1 cuillère de sucre glace
- 10 cl de crème Fleurette très froide
- 1/2 gousse de vanille
- 2 cl de Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron

PRÉPARATION : Malaxer le beurre avec la farine, la vergeoise, le sucre et la poudre d'amande. Emietter le mélange sur un papier de cuisson et cuire au four 180 ° environ 10 minutes. Réaliser le coulis en mixtant 150 g de framboises. Mélanger 1cl de crème de framboises à une cuillère de sucre glace et ajouter au coulis. Fouetter fermement la crème en Chantilly. Poêler le reste des framboises (les framboises doivent rester fermes) et déglaçer avec 1 cl de Crème de Framboise.

DRESSAGE : Dans un verre, disposer en couches successives le coulis, la Chantilly puis les framboises. Terminer avec les miettes de crumble.

Créé par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier



Dacquoise Pain d'Épices aux Mûres

A la Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron.

- 3 blancs d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 40 g de poudre d'amandes
- 15 g de poudre de pain d'épices (pain d'épices séché et mixé)
- 50 g de sucre glace
- 15 g de farine
- 400 g de mûres sauvages
- 10 g de beurre
- 1 feuille de gélatine ramollie dans un bol d'eau froide
- 1 cuillère de glucose
- 4 g d'épices mélangées (cannelle, anis moulue et coriandre en poudre)
- 3 cl de Crème de Mûre des Roncières Joseph Cartron

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 180° (Th.6). Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de pain d'épices, les épices, la farine et incorporer aux blancs en neige. Étaler sur du papier cuisson beurré et cuire environ 12mn (la dacquoise doit rester moelleuse). Mixer 100g de mûres. Ajouter 2 cl de Crème de Mûre, cuire et incorporer la feuille de gélatine. Étaler dans un moule sur environ 1 cm d'épaisseur et faire prendre au froid. Mixer 100g de mûres avec une cuillère de glucose et turbiner à la sorbetière (le sorbet peut être remplacé par une crème montée à la purée de mûres). Poêler le reste des mûres, caraméliser et déglacer avec un 1cl de Crème de Mûre.

DRESSAGE : Tailler la dacquoise en 4 rectangles. Déposer la gelée sur chaque morceau de dacquoise. Mouler à la cuillère trois quenelles de sorbet ou crème par assiette et les déposer sur le gâteau. Disposer la poêlée de mûres au fond de l'assiette.



Dos de Canette Jus Caramélisé

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 4 filets de canette
- 40 g de baies de cassis (réserver quelques baies pour la décoration)
- 5 navets longs moyens
- 10 g de beurre
- 1 trait de vinaigre blanc
- 1 cuillère de miel
- 1 petite cuillère d'huile de pépins
- 1 cuillère de cazette du Morvan (noisettes torréfiées et hachées)
- 2 cl de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron

PRÉPARATION : Eplucher et laver les navets. En couper quatre en tronçons de 4 cm de manière à obtenir quatre portions. Les évider légèrement pour former une cuvette. Tailler le dernier navet en fine julienne. Etuver les navets avec le beurre et 5 cl d'eau environ 20mn à couvert. Cuire les filets de canette dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile après les avoir entaillés côté peau. Laisser colorer côté chair 3 mn puis retourner pour cuire 3 mn côté peau. Ajouter une cuillère de miel et caraméliser. Dégraisser la poêle et déglacer avec la crème de cassis. Ajouter les baies de cassis et réserver le jus.

DRESSAGE : Assaisonner la julienne de navets avec le mélange vinaigre blanc et huile de pépins de raisins. Ajouter la cazette du Morvan et disposer dans le creux des navets. Déposer sur les assiettes. Tailler les filets de canette en deux dans le sens de la longueur, les disposer dans l'assiette et les arroser avec le jus de cuisson au cassis. Décorer avec quelques baies de cassis.



Escalope de Foie Gras de Canard

Au fruit de la Passion Joseph Cartron.

- 8 escalopes de foie gras de canard d'environ 40g chacune
- 4 pommes de terre Charlotte
- 1 fruit de la passion
- 1 orange
- 1 citron
- 25 g de beurre
- 1 cuillère de sucre
- Sel, poivre du moulin
- 2 cl de Liqueur de Fruit de la Passion Joseph Cartron

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 160° (Th 5). Eplucher les pommes de terre, les laver, les tailler en très fines tranches de façon à former des pétales d'environ 7 cl de diamètre, les mélanger avec 15g de beurre fondu. Les disposer ensuite sur une feuille de papier cuisson beurrée, les recouvrir avec une autre feuille de papier cuisson beurrée. Les faire cuire sur une plaque de cuisson environ 25 minutes. Recueillir l'intérieur du fruit de la passion. Extraire le jus de l'orange et du citron. Dans une casserole, caraméliser la cuillère de sucre et ajouter le jus des agrumes, les graines de passion et faire réduire de deux tiers. Saisir les escalopes dans une poêle très chaude, les réserver au chaud sur du papier absorbant. Dégraisser la poêle et déglacer à la liqueur de fruit de la passion. Ajouter le déglaçage au jus réduit.

DRESSAGE : Intercaler les escalopes et les feuilles de pommes de terre, arroser de jus réduit et agrémenter de quelques jeunes pousses.



Créée par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

Feuillantine de Pêche

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 5 blancs d'oeufs
- 150 gr de farine tamisée
- 6 pêches blanches
- Glace à la vanille
- 6 cuillères à soupe de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- Sucre glace,
- Baies de cassis ou fruits rouges

PRÉPARATION : Préchauffer le four à 180° (Th.6). Dans un saladier, préparer la feuillantine en travaillant le beurre ramolli et le sucre glace au fouet à main jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporer progressivement les blancs d'oeufs puis la farine tamisée. Découper 18 petits disques de 5 cm de diamètre dans cette feuillantine préalablement étalée. Les déposer sur 2 plaques beurrées et enfourner au four. Laissez cuire 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Décoller sans attendre à la spatule puis laisser refroidir. Plonger 6 pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis enlever la peau. Les couper en tranches et réserver au frais.

DRESSAGE : Superposer 3 feuillantines par assiette en intercalant de la glace à la vanille et des tranches de pêches. Arroser avec 1 cuillère à soupe de Crème de Cassis. Saupoudrer les feuillantines de sucre glace et décorer de baies de cassis ou de fruits rouges.



Filet de Veau à la Moutarde de Cassis

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 filet de veau d'environ 1,500 kg
- 200 g de moutarde
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- 1 bouteille de Bourgogne Aligoté
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 brindille de romarin
- 20 g de beurre clarifié
- Fond de veau
- Asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles) pour la garniture

PRÉPARATION (cuisson basse température) : Dans un plat creux, disposer le filet de veau préalablement enduit avec la moutarde de Dijon éclaircie à la Crème de Cassis. Préparer une marinade avec 3 gousses d'ail, 3 échalotes, 1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 1 brindille de romarin et le Bourgogne aligoté et laisser mariner le filet environ 12h au frais. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre clarifié puis dorer le filet de veau. Saler et faire cuire dans un four à 80°, une heure quand la température à cœur est arrivée à 53°. Préparer et rectifier la sauce avec du fond de veau, de la crème de cassis et de la moutarde.

ASTUCE DU CHEF : Accompagner d'une garniture asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles).

DRESSAGE : Couper le filet en morceaux d'environ 5 cm d'épaisseur. Disposer dans les assiettes et accompagner d'asperges vertes et de champignons du moment (girolles ou morilles).



Jarret de Veau aux zestes d'Orange

Au Triple Sec Joseph Cartron.

- 1 jarret de veau ficelé d'environ 1kg
- 300 g de carottes
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 orange
- 1 petite cuillère de moutarde
- 10 g de beurre
- 1 cuillère de crème
- Sel, poivre du moulin
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 cl de vinaigre blanc
- 2 échalotes et 2 gousses d'ail
- 1 cuillère de concentré de tomates
- 1 branche de thym, de persil et de céleri
- 2 cl de Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron

PRÉPARATION : Parer et ficeler le jarret puis le saisir à feu très vif. Ajouter la garniture aromatique, une cuillère de concentré de tomates et déglacer au vin blanc. Couvrir le jarret d'eau et cuire à feu très doux environ 3h à couvert. Sortir le jarret de la cocotte, le déficeler puis l'enrouler très serré dans du papier film et réserver au frais. Passer le jus de cuisson au chinois et réduire de deux tiers. Eplucher, tailler et poêler les carottes en grosse julienne avec une noix de beurre. Tailler les zestes d'oranges en julienne et les blanchir à l'eau bouillante, égoutter. Caraméliser légèrement le sucre et déglacer au vinaigre blanc. Ajouter le jus d'orange, les zestes d'orange et le Triple Sec Joseph Cartron. Réduire et ajouter le jus de cuisson du jarret. Tailler le jarret en tranches épaisses, arroser de jus et chauffer lentement quelques minutes. Ajouter la julienne de carottes. Mélanger crème et moutarde et ajouter à la julienne avant de servir.

DRESSAGE : Quelques gouttes de Triple Sec Joseph Cartron dans le jus avant de servir pour rehausser le parfum.



Lobe de Foie Gras de Canard

Poché à la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 foie gras frais d'environ 500 g
- 50 cl de Bourgogne rouge
- 50 cl de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron
- Thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel
- 8 feuilles de gélatine pour 100 cl de marinade
- Mesclun de salade au vinaigre de cassis
- 6 tranches de pain de campagne grillées

PRÉPARATION (cuisson basse température): Choisir un foie gras d'environ 500 gr et le dénérer. Porter à ébullition le Bourgogne rouge avec la Crème de Cassis additionnés de thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel. Laisser descendre à 60°. Pocher ensuite le foie gras jusqu'à atteindre 38° à cœur, le sortir et le laisser refroidir une nuit. Avec la marinade, confectionner une gelée de cassis en incorporant 8 feuilles de gélatines pour 100 cl de marinade.

DRESSAGE : Servir très frais en escalopes de 2 à 3 mm accompagnées de la fine gelée de cassis, sur un mesclun de salade au vinaigre de cassis, petites tranches de pain de campagne grillées.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier



Millefeuille Choco-Framboise

- 150 g de chocolat cœur guanaja
- 200 g de crème liquide
- 60 g de chocolat blanc
- Jus de pépins à la Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron
- 175 ml de Crème de Framboise de Bourgogne Joseph Cartron
- 2 x 125 g de framboises
- 75 g de sucre semoule
- 1 jus de citron

PRÉPARATION :

Disques au chocolat : Faire fondre au bain-marie le chocolat puis confectionner 12 disques au chocolat d'environ 1,5 mm d'épaisseur et les placer au frais. Chantilly à la framboise : Faire bouillir la moitié de la crème liquide, verser sur le chocolat blanc et remuer lentement pour le faire fondre. Ajouter 75 ml de crème de framboise et le reste de la crème liquide. Laisser refroidir et monter en chantilly. Jus de framboise pépins: Faire bouillir 125g de framboises puis mixer avec le sucre et le jus de citron. Ajouter la crème de framboise à froid.

DRESSAGE : Superposer 3 disques au chocolat par assiette en intercalant de la chantilly avec des framboises arrosées de coulis et réserver au frais.

Créée par Stéphane Leger, Etoilé Michelin



Perle de Melon

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 1 melon de Cavaillon
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron** par personne

PRÉPARATION : Choisir un beau melon de Cavaillon aux couleurs vives et à la chair ferme. Avec une cuillère parisienne, confectionner des petites billes de melon. Les réserver au frais dans des coupes individuelles.

DRESSAGE : Au moment de servir, les napper avec la Crème de Cassis.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier



Tagliatelles de Légumes

Vinaigre de sureau, **Liqueur de Lychee Joseph Cartron.**

- 1 carotte rouge nantaise
- 1 petite courgette ferme
- 1/2 oignon rouge
- 2 navets
- 1/2 boule de céleri
- 1/2 betterave rouge
- 1 cl de vinaigre de sureau
- 3 cl d'huile de pépins de raisins
- Sel, poivre du moulin
- Quelques herbes fraîches
- 2 cl de **Liqueur de Lychee Joseph Cartron**

PRÉPARATION: Eplucher les légumes, les laver et les tailler en tagliatelles très fines. Tremper chaque variété de légumes 30 secondes dans de l'eau bouillante salée et laisser refroidir. Mélanger le vinaigre, la liqueur de Lychee et l'huile dans un bol mixeur et assaisonner avec le sel et le poivre.

DRESSAGE : Au dernier moment, mélanger les tagliatelles de légumes et quelques herbes fraîches. Arroser avec le vinaigre à la liqueur de lychee.

Créée par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

