

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



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



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



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



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.

