

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 Egnogs (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



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



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

