

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



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 barmen du Pershing Hall – Paris



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

