

## 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 barmen 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

