

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



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 épicé qui associe la douceur de la cerise et le piquant du gingembre.

Créé par Joseph Akhavan

