

# Aqua Fraîche

- 40 ml d'Aquavit
- 15 ml de **Liqueur de Peppermint Blanc Joseph Cartron**
- 15 ml de **Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron**
- 20 ml de crème liquide légère
- 5 ml de sirop de sucre de canne

**PRÉPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker et servir dans un verre à Martini glacé.

**DÉCORATION :** Décorer de copeaux de chocolat blanc.

## Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan



# Marc Julep

- 10 à 12 feuilles de menthe
- 50 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge" Joseph Cartron**
- 10 ml de **Liqueur de Cacao Blanc Joseph Cartron**
- 2 cuillères à café de sucre blanc

**PRÉPARATION :** Piler les feuilles de menthe dans un verre Rock et ajouter les autres ingrédients. Remplir à moitié de glace pilée, remuer pour bien mélanger. Compléter le verre avec de la glace pilée avant de servir.

**DÉCORATION :** Décorer avec deux petites têtes de menthe et ajouter une paille.

## Note de Dégustation

Les alliances décalées du cacao et de la menthe subliment le Marc de Bourgogne.

Créé par Joseph Akhavan

