

NSG Cobbler

- Feuilles de 2 tiges d'estragon
- 2 cuillères de bar de sucre blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge" Joseph Cartron**
- 15 ml de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**
- 15 ml de jus d'orange frais

PRÉPARATION : Frapper les feuilles d'estragon et les placer dans un shaker. Ajouter le sucre blanc et verser les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre Highball rempli de glace pilée.

DÉCORATION : Décorer avec une tranche d'orange, des baies de groseilles, mûre et framboise posées sur la glace pilée. Ajouter une paille.

Note de Dégustation

Cocktail doux et très frais.

Créé par Joseph Akhavan

