

# 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

