

## Le Portrait

- 3 grains de raisin blanc
- 45 ml de **Marc de Bourgogne Hors d'Age A.O.C. "10 ans d'âge"**
- Joseph Cartron**
- 15 ml de **Ratafia de Bourgogne Joseph Cartron**
- 15 ml de jus de citron frais (1/3 citron)
- 20 ml de sirop de miel (\*)
- 1 petite pincée de piment doux moulu

**PRÉPARATION** (\*)Sirop de miel au piment doux : Diluer 1 volume de miel d'acacia dans un volume d'eau bouillante puis placer hors du feu. Pour 25 cl de préparation, ajouter 1 cuillère à café de piment doux dans un linge, laisser infuser et refroidir. Retirer le linge et placer le sirop au frais. Piler les grains de raisin dans un shaker. Ajouter les autres ingrédients. Shaker, filtrer et servir dans un verre à Martini rafraîchi.

**DÉCORATION** : Décorer avec une petite brochette de grains de raisin.

## Note de Dégustation

Coup de coeur et piquant d'originalité, ce cocktail de saison étonne par ses notes très bourguignonnes.

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



## 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

