



Recette cocktail

## BOTANICAL EXPLOSION

DIFFICULTÉ 🍸🍸🍸

SAISON Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created by Jérémy Lauilhe (Grand Hotel, Saint-Jean de Luz) & Charalampos Kaidakidis (Bar Academy Hellos, Greece).

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

|                   |       |
|-------------------|-------|
| ◆ GIN             | 30 ML |
| ◆ MENTHE-PASTILLE | 20 ML |
| ◆ THYME LIQUEUR   | 20 ML |
| ◆ LEMON JUICE     | 20 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE in a shaker

VERRERIE cocktail

DÉCORATION sprig of lavender



A découvrir également

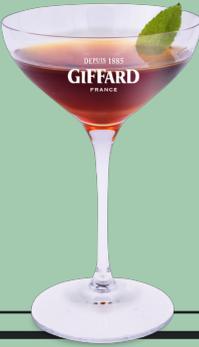


*Full-bodied*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Full-bodied*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Coffee Liqueur  
Menthe-Pastille

*Light*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Sparkling water

