

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