



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

