

CHATEAU DE LAUBADE

APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

LE SIDE CAR DU BARON

Réinterprétation du fameux cocktail « SIDE CAR », toujours très prisé, ce cocktail vous plongera doucement dans la magie de l'automne.

INGRÉDIENTS :

4.5/10 de **Château de Laubade VSOP**
2/10 de Cointreau
2/10 de jus de citron
1/10 de sirop de camomille
0.5/10 de blanc d'œuf

PRÉPARATION :

Frappez les ingrédients au shaker, puis versez dans le verre en filtrant les glaçons.

Servir dans un verre de type « verre à Martini » glacé. Décorez avec une écorce d'orange et une cerise confite piquée.

POUR LA RECETTE CLASSIQUE DU SIDE CAR :

Remplacez le sirop de camomille et le blanc d'œuf par 1/10 de sucre de canne et rajoutez 0.5/10 de **Château de Laubade VSOP**.

