



## Hibimara

Whisky Hibiki	4cl
Purée de yuzu <b>PONTHIER</b>	2,5cl
Purée de fraise Mara des Bois <b>PONTHIER</b>	6cl
Sirop de shiso	1,5cl
Liqueur d'Umé (prune japonaise)	100g
Soda	70g
Sucre	4g

Préparer un espuma avec la liqueur d'Umé, le soda et le sucre. Dans un shaker rempli de glace, mélanger vivement le whisky Hibiki, la purée de fraise Mara des Bois et la purée de yuzu **PONTHIER** et le sirop de shiso. Double filtrer à l'aide d'une passoire à cocktail et servir dans une coupe à Champagne. Déposer l'espuma sur le dessus et décorer avec la fleur de Capucine et la feuille de bananier.

Whisky Hibiki	4cl
<b>PONTHIER</b> yuzu purée	2,5cl
<b>PONTHIER</b> Mara des Bois strawberry purée	6cl
Shiso syrup	1,5cl
Umé (Japanese plum) liqueur	100g
Soda	70g
Sugar	4g

Prepare an espuma with Umé liqueur, soda and sugar. In a shaker filled with ice, vigorously mix the Hibiki whisky, the **PONTHIER** Mara des Bois strawberry and yuzu purée and the shiso syrup. Double filter with a cocktail strainer and serve in a Champagne glass. Place the espuma on top and decorate with the Nasturtium flower and banana leaf.

La gamme signature

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946