

Melón / Melone



Melon Groove

Puré de Melón del Quercy (IGP) PONTHIER	5cl
Puré de limón PONTHIER	1cl
Tequila Reposado	5cl
Grand Marnier Cordon Jaune al pimiento verde	1,5cl

Pulverizar la sal líquida en la parte exterior de la copa y espolvorear con furikake y polvo de oro. Decorar con un cono de shiso, una bola de helado al ron y humo de cigarro. Colocar una cuchara de madera. Batir los ingredientes en la coctelera y verter la mezcla en la copa, anteriormente decorada.

Grand Marnier Cordon Jaune al pimiento verde	
Grand Marnier Cordon Jaune	20cl
Pimiento verde finamente cortado	15g

Colocar los ingredientes en un envase al vacío y dejar reposar en agua a 65°C durante 30 minutos. Filtrar y dejar enfriar.

Püree aus Quercy-Melonen (g.g.A.) von PONTHIER	5cl
Zitronenpüree PONTHIER	1cl
Tequila Reposado	5cl
Grand Marnier Cordon Jaune mit grünem Chili	1,5cl

Flüssigsalz auf die Außenseite der Sekflöte aufsprühen, Furikake und Goldstaub aufstreuen. Mit einem Shiso-Hörnchen und einer Kugel zigarrengeräucherter Rumeis dekorieren, mit einem stilvollen Holzlöffel abschließen. Die Zutaten in einem Shaker schütteln und das Ganze in die zuvor dekorierte Sekflöte geben.

Grand Marnier Cordon Jaune mit grünem Chili	
Grand Marnier Cordon Jaune	20cl
Feingehackte grüne Chilis	15g

Die Zutaten in einen Vakuumbehälter setzen und diesen 30 Minuten lang in 65°C heißes Wasser geben. Abseihen und auskühlen lassen.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946