



The Botanist

Purée de goyavier de Cattley PONTHER	6 cl
Whisky	3,5 cl
Pineau des Charentes	1,5 cl
Sirop simple (sucre blanc)	1,25 cl
Purée de citron jaune PONTHER	1 cl
Blanc d'œuf	
Type de verre	verre à pied

Verser l'ensemble des ingrédients dans un shaker. Shaker vigoureusement une première fois sans glace puis ajouter les glaçons et shaker à nouveau. Verser en double filtrant dans un verre à pied. Garnir de pétales de bleuets pour décorer.

PONTHER Cattley guava purée	6 cl
Whisky	3,5 cl
Pineau des Charentes	1,5 cl
White sugar syrup	1,25 cl
PONTHER lemon purée	1 cl
Egg white	
Glass	stemmed glass

Pour all the ingredients into a shaker. Shake vigorously first with no ice, then add the ice and shake again. Pour through a double filter into a stemmed glass. Garnish with cornflower petals.

Marine Lamour
Bartender



PONTHER
une histoire de fruit