

N°234



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Margarita



NICOLAS



MARGARITA

- 3 cl d'Armagnac VS Château de Maniban
- 4 cl de coulis de framboise
- Miel
- Jus de citron vert
- Triple sec (cointreau)



VITTO PUENTE *Assistant chef barman : Jean Leber*

Directement dans une flûte à Champagne :

- 1.5 cl de sirop de vanille
- 2 cl de jus de mangue
- 1.5 cl d'Armagnac VS Château de Maniban

Allonger au Champagne



ARMAGNAC TONIC

Au shaker :

- 25 cl d'Armagnac VS Château de Maniban
- 15 ml de jus de citron
- 15 ml de sirop de fraise
- 15 ml de jus d'orange



ARMAGNAC FRESH

- 15 cl d'Armagnac VS Château de Maniban
- 3 cl de jus de pamplemousse
- 10 cl de jus d'orange

Shaker et verser dans un verre à cocktail



LE VICTOR BAR'MAGNAC

Par Karim Messaoud Debbih - Au Régent

- 1 cl de sucre liquide
- 1.5 cl de jus de citron vert
- 2 cl de liqueur Chambord
- 4.5 cl d'Armagnac VS Château de Maniban

