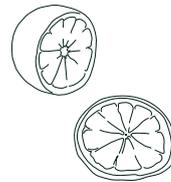


## SCIMMIA FUMANTE

- 2cl de citron vert frais
  - 1cl de sirop de gingembre
  - 2cl de Strega
  - 3,5cl de Mezcal
- ↑ Top Blanquette  
Domaine Delmas



1) Mélanger tous les ingrédients au shaker sauf la blanquette de Limoux.

2) Verser le contenu du shaker sur glace dans un verre à whisky.

3) Verser la Blanquette de Limoux et décorer d'une tranche de citron déshydraté ainsi qu'un zeste de citron vert.

## APERITIVO DEL JIMADOR

- 1 cuillère de jus de yuzu
  - 3cl de Vermouth Blanco
  - 4cl de Tequila
  - 2 traits de Bokers Bitter
  - 4 grains de cafés
- ↑ Top Blanquette  
Domaine Delmas



1) Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glace sauf la Blanquette de Limoux.

2) Concasser les grains de café au pilon et les ajouter dans le verre à mélange puis remuer.

3) Verser le contenu du verre à mélange en filtrant dans une coupette à martini.

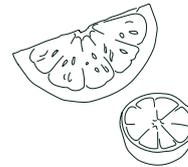
4) Verser la Blanquette de Limoux puis ajouter une fleur de camomille en décoration.



# APE INNAMORATA



- 1cl de citron frais
  - 2 cuillères sirop de miel
  - 3cl de jus de pomélo frais
  - 2cl de Campari
  - 3cl de Gin
- ↑ Top Blanquette  
Domaine Delmas



1) Mélanger tous les ingrédients au shaker sauf la Blanquette de Limoux.

2) Verser le contenu du shaker sur glace dans un highball.

3) Verser la Blanquette de Limoux et décorer d'une tranche d'orange où de pomélo.