

Melon



Melon Groove

| | |
|--|-------|
| Purée de Melon du Quercy (IGP) PONTHIER | 5cl |
| Purée de citron jaune PONTHIER | 1cl |
| Tequila Reposado | 5cl |
| Grand Marnier Cordon Jaune au piment vert | 1,5cl |

Pulvériser le sel liquide sur l'extérieur de la flûte, saupoudrer de furikake et de poudre d'or. Décorer avec un cornet de shiso et une boule de crème glacée au rhum et fumée au cigare, déposer la petite cuillère. Frapper les ingrédients au shaker et verser le mélange dans la flûte en verre, précédemment décorée.

| | |
|---|------|
| Grand Marnier Cordon Jaune au piment vert | |
| Grand Marnier Cordon Jaune | 20cl |
| Piment vert finement émincé | 15g |

Placer les ingrédients dans un emballage sous vide et laisser reposer dans l'eau à 65°C pendant 30 minutes. Filtrer et laisser refroidir.

| | |
|--|-------|
| PONTHIER Melon du Quercy (PGI) purée | 5cl |
| PONTHIER lemon purée | 1cl |
| Tequila Reposado | 5cl |
| Grand Marnier Cordon Jaune with green pepper | 1,5cl |

Spray the liquid salt on the outside of the glass, dust with Furikake and gold powder. Garnish with a Shiso cornet and a ball of rum and cigar smoke ice cream, serve with a wooden teaspoon. Shake the ingredients in a shaker and pour the concoction into the previously decorated glass flute.

| | |
|---------------------------------|------|
| Grand Marnier with green pepper | |
| Grand Marnier Cordon Jaune | 20cl |
| Finely chopped green pepper | 15g |

Place the ingredients in a vacuum pack and leave to rest in 65°C water for 30 minutes. Filter and leave to cool.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946