



### Puissance



### Type de verre

Coupe à vin

### Équipements

Cuillère



## LES INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz de liqueur d'agrumes Zeste de la Distillerie Mariana
- 1/2 oz de liqueur de gin à l'érable Bourgeon de la Distillerie Wabasso
- 1/4 oz de sirop d'érable infusé aux conifères de la Ferme du Loup
- 2 oz de vin blanc Beauchemin du vignoble Domaine Beauchemin
- 10 gouttes de bitter au sapin baumier, thuya & thé des bois du Bistro Le Chenapan
- 3 oz d'eau gazéifiée Keb au thé des bois
- Une tranche d'orange déshydratée et une branche de romarin pour décorer

## PRÉPARATION

Dans une coupe à vin, verser tout les ingrédients sauf l'eau gazéifiée. Mélanger légèrement à l'aide d'une cuillère. Allonger ensuite avec l'eau gazéifiée Keb. Remplir le verre avec des glaçons et décorer d'une tranche d'orange déshydratée et d'une branche de romarin frais.

# SPRITZ NORDIQUE

Confectionné avec des produits 100 % Mauricien, ce cocktail est inspiré du Spritz, classique italien ayant gagné le cœur des québécois. Ce cocktail est inspiré de ces dernières années, et des saveurs du terroir de notre région.

L'aspect rafraîchissant allié aux notes nordiques et sapinées en font un cocktail à déguster aussi bien en été qu'en hiver!

