



### LA BELLE EPOQUE

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Imaginé par Alex B. Smith du Thirsty Bear à San Francisco, CA

- 60 ml de Gin Citadelle
- 15 ml de liqueur d'orange XO Mathilde
- 15 ml de Chartreuse verte
- 15 ml de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 5 gouttes de bitter Peychaud

Mélanger tous les éléments sauf le bitter dans un shaker rempli de glace, shaker puis verser dans un verre à cocktail (coupe). Avec un compte-goutte, verser précautionneusement plusieurs gouttes de bitters sur la mousse de blanc d'œuf puis faire passer un cure-dent afin de créer des formes de cœur.

### LA BELLE EPOQUE

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender Competition, USA, 2010. Alex B. Smith from the Thirsty Bear in San Francisco, CA

- 2 oz. Citadelle Gin
- 1/2 oz. Orange XO Mathilde
- 1/2 oz. Green Chartreuse
- 1/2 oz. lemon juice
- 1 egg white
- 5 drops Peychaud's Bitters

Combine all but bitters, shake with ice & strain into a coupe cocktail glass. With a dropper, carefully drop several drops of bitters on egg white foam, and run a toothpick through to create heart shapes.