

# SAINT JAMES

L'ART DU RHUM DEPUIS 1765

05/11/2018

Pensé dans la lignée des recettes historiques de bitters, ce concentré de saveurs est issu d'alcool de canne et d'une macération de plantes (quinquina, angélique, gentiane, carvi, absinthe) et d'épices (coriandre, gingembre). Il sublimera à coup sûr la créativité des barmen.

Créé en collaboration avec Stephen Martin, expert en mixologie et ambassadeur international SAINT JAMES, notre Bitters exaltera tous vos cocktails.

## **SAINT JAMES Imperial Mojito**

6 cl de Rhum SAINT JAMES Blanc Impérial  
2 cl de Sucre de Canne SAINT JAMES  
8 feuilles de menthe fraîche  
½ citron vert coupé en dés  
Allonger d'eau de Seltz  
Remplir un verre à Mojito de glace pilée  
3 gouttes de Bitters SAINT JAMES

## **SAINT JAMES Old James**

5 cl de Rhum SAINT JAMES Cuvée 1765  
2 cl de Sucre de Canne SAINT JAMES  
Un fond d'eau de Seltz  
1 zeste d'orange  
3 gouttes de Bitters SAINT JAMES

