

StilettoFood



Julien Girault, le nouveau chef de bar de l'hôtel Champs-Elysées Mac Mahon.

IMPÉRIAL MAC MAHON

Après un an de fermeture, l'hôtel Champs-Elysées Mac Mahon présente un nouvel écrin entièrement redécoré par l'architecte d'intérieur Alexandre Danan. L'ambiance luxueuse du bar et la vue sur l'Arc de Triomphe depuis la terrasse sont le cadre idéal pour déguster un cocktail aux premiers beaux jours: «L'Impérial», création originale du nouveau chef de bar Julien Girault.

4 cl de Vodka Grey Goose Poire
2 cl de liqueur St-Germain
2 cl de purée de fruits rouges
Une dizaine de feuilles de menthe
Un demi citron vert

Remplir un shaker de glaçons. Dans une timbale, mélanger la vodka poire, la liqueur et la purée de fruits rouges. Ajouter les feuilles de menthe et le demi citron vert puis les écraser dans le mélange avec un pilon. A l'aide d'une passoire, vider l'eau dégagée par les glaçons du shaker. Verser le contenu de la timbale dans le shaker. Bien agiter puis verser dans un verre à cocktail à travers une double passoire.

*Hôtel Champs-Elysées Mac Mahon, 3, avenue Mac Mahon, Paris 17ème. Tél. 01 43 80 23 00.
www.champselyseesmm.com*

Alice Bouleau
Le 07 Mai 2012, par