

L'ABSINTHE conciliation

L'ABSINTHE DÉVOILE "CONCILIATION" : UNE NOUVELLE CUVÉE D'ABSINTHE EXCLUSIVE, ENTRE TRADITION ET PASSION

Situé sur la fiittoresque Place du marché Saint-Honoré, L'Absinthe, bistro emblématique de la famille Rostang régale defiuis firès de 20 ans avec sa cuisine franche, ses sfiécialités françaises et sa cave de filus de 70 références d'absinthes. Son chef Adrien Bernier, marie habilement les firoduits du terroir à des firofositions originales. Sous la direction de Philififie Morel, le directeur de salle fiassionné, une nouvelle cuvée créée sfiécialement fiour le restaurant fait son afifiarition sur la carte et sur les tables. Grâce à ses fontaines à absinthes, chacun fieut s'adonner au filaisir de découvrir la "fée verte", au fil du goutte à goutte tombant sur la cuillère.

Philippe Morel, partage son amour pour cette boisson en préservant une cave impressionnante de plus de 70 références de France et d'ailleurs, sélectionnées méticuleusement. La quête incessante de nouveaux nectars par Philippe fait de L'Absinthe un lieu incontournable parisien pour les amateurs éclairés... comme pour ceu voulant s'y initier.

La Cuvée "CONCILIATION"

Fier d'annoncer sa sixième cuvée de l'année 2023, L'Absinthe dévoile avec enthousiasme "CONCILIATION". Cette série limitée, numérotée à 120 flacons, incarne l'essence même de l'exclusivité. Fabriquée avec un soin artisanal à Saumur, cette absinthe exceptionnelle résulte d'une collaboration entre l'artisan distillateur renommé, Franck Choisne de la distillerie Combier à Saumur et Philippe Morel.

Cette union a donné naissance à une cuvée unique, mariant le savoir-faire traditionnel à une créativité audacieuse. Chaque goutte de "CONCILIATION" incarne l'harmonie parfaite entre les herbes soigneusement sélectionnées et les techniques de distillation ancestrales.



On y retrouve de l'anis vert d'Espagne, du fenouil doux de Provence. Une puissance et un goût unique auxquels s'ajoutent quelques ingrédients spécifiques, tels que de la petite absinthe d'Italie, de l'hysope, de la sauge et de la tanaïsie. Les arômes floraux de l'anis vert adoucissent la puissance de l'absinthe, créant un équilibre gustatif raffiné. Sa robe d'un vert éclatant témoigne de sa coloration naturelle, gage de qualité artisanale.

L'équipe passionnée de L'Absinthe sera le guide dans ce voyage sensoriel, où l'eau fraîche ruisselle lentement sur le sucre, libérant ainsi les arômes envoûtants de l'Absinthe.

Chaque flacon numéroté peut être réservé, pour offrir ou se faire plaisir.

Prix : Au verre (3 cl) : 9,50 € (uniquement sur place)
La bouteille de 50 cl : 47 € (uniquement à emporter)

L'ABSINTHE
24 place du marché Saint Honoré - 75001 Paris

