



Hôtel Président



à l'occasion des fêtes de fin d'année, l'hôtel président vous invite à vous plonger dans l'esprit de Noël. Découvrez notre programme des festivités et nos menus gourmands concoctés par notre chef Michel Roth, pour des moments inoubliables en famille ou avec vos proches ❤️

on the occasion of the year's end celebrations, hotel president invites you to immerse yourself in the spirit of Christmas. We are pleased to unveil our festivities program and gourmet menus concocted by our chef Michel Roth, for unforgettable moments in family or with your loved ones

Christmas Eve Bayoien

Dîner vendredi 24 décembre 2021

Boule de Noël

Christmas ball

Fine tarte de noix de Saint-Jacques marinées
tartuffon et citron caviar

*Delicate puff pastry pie with marinated scallops
white truffle and lemon*

Sole soufflée à la mousseline de homard
poireaux crayons grillés et trompettes

*Puffed sole with lobster mousseline
grilled pencil leeks and trumpet mushrooms*

Suprême de poularde de Bresse, noir de truffes
la cuisse confite en risotto de châtaignes et salsifis
cappucino de pommes de terre de Jussy

*Filleted breast of farm hen from Bresse, black truffle
the leg candied in a chestnut risotto and roasted salsify
potato cappucino from Jussy*

Fromage de nos alpages

Cheese from our mountain

Parfums de nos sous-bois

Scents from our undergrowth

Biscuit noisette, glace vanille torréfiée

Hazelnut biscuit, vanilla ice cream

Menu à CHF 225.- / pp

Christmas Day Bayoien

Déjeuner samedi 25 décembre 2021

Boule de Noël
Christmas ball

Sole soufflée à la mousseline de homard
poireaux crayons grillés et trompettes
*Puffed sole with lobster mousseline
grilled pencil leeks and trumpet mushrooms*

Cappuccino de pommes de terre de Jussy aux truffes
Cappuccino of truffled potato from Jussy

Suprême de poularde de Bresse, noir de truffes
la cuisse confite en risotto de châtaignes et salsifis rôtis
*Filleted breast of farm hen from Bresse, black truffle
the leg candied in a chestnut risotto and roasted salsify*

Parfums de nos sous-bois
Scents from our undergrowth

Biscuit noisette, glace vanille torréfiée
Hazelnut biscuit, vanilla ice cream

Menu à CHF 165.- / pp

New Year's Eve Bayoïem

Dîner vendredi 31 décembre 2021

Tourteaux des côtes bretonnes et avocat iodé
caviar impérial de Sologne
Crab from Brittany coasts and iodized avocado
Imperial caviar from Sologne

Salade de mâche en écrin de truffes noires
pommes soufflées
Lamb's lettuce and black truffle
puffed potatoes

Homard bleu, litchi-kumquat, fenouil et poireau confit
Blue lobster, litchi-kumquat, fennel and candied leak

Bar de ligne croustillant au champagne
lasagne à la truffe blanche d'Alba et tétragones
Crispy line-fished bass in champagne
lasagna with white truffle from Alba and New Zealand spinach

Filet de chevreuil mûré aux 3 poivres, légèrement fumé
cardons caramélisés et cappuccino
Matured fillet of venison with 3 peppers, slightly smoked
caramelized cardoons and cappuccino

Fromages frais, condiment infusé au sapin
Cheese selection, condiment infused with pine

Poire Yuzu / Yuzu pear

Dessert de l'An Neuf
New Year surprise dessert

Menu à CHF 380.- / pp

New Year's Eve Arabesque

Dîner vendredi 31 décembre 2021

Amuse bouche

Noix de Saint-Jacques, pesto coriandre
croustillant de pain libanais
Sea scallops, coriander pesto
crispy lebanese bread

Déclinaison de mezzés froids colorés
Selection of cold coloured mezzes

Assortiment de mezzés chauds traditionnels
Assortment of traditional hot mezzes

Carré d'agneau grillé, crumble aux noix de cajou
écrasé de pommes de terre au cumin
Grilled rack of lamb, cashew nuts crumble
potato mousseline with cumin

Douceur glacée à la rose
et son nuage de natef
Frozen sweetness with rose
and its natef cloud

Palette de douceurs orientales
Oriental sweet desserts

Menu à CHF 175.- / pp

Christmas Brunch

le samedi 25 décembre 2021

Brunch de Noël & coupe de champagne offerte
Animation pour les enfants
*Christmas brunch & glass of champagne offered
Animations for children*

Boissons sans alcool

New Years Brunch

le samedi 1^{er} Janvier 2022

Célébrez la nouvelle année en famille ou entre amis
autour de notre brunch du nouvel An!

*Celebrate the new year with your family or friends
around our convivial new year's brunch!*

Boissons sans alcool + 1 coupe de champagne offerte

Enfants de 6 à 12 ans à CHF 55.-
(gratuit pour les enfants de moins de 6 ans)
*for children from 6 to 12 CHF 55.-
(complimentary for children under 6)*

Brunch à CHF 110.- / pp

Christmas Treat Glow

by Hotel President

Accordez-vous une pause gourmande et réconfortante
au coin du feu après une journée intense de shopping de Noël.

Pendant toute la période des fêtes, le Glow Bar vous propose
son traditionnel vin chaud, chocolat chaud ou christmas macchiato,
accompagné de cakes, cookies ou pain d'épices
à déguster sans modération!

Servi tous les après-midi
durant le mois de décembre

*Treat yourself to a gourmet and comforting break by our fireplace
after an intense christmas shopping day.*

*During the festive season, the Glow Lounge offers
your traditional mulled wine, hot chocolate or christmas macchiato,
along with gingerbread, cakes or cookies,
to taste to your heart's content!*

*Served every afternoon
in december*

boissons chaudes & cakes CHF 18.-

Hôtel Président

47 Quai Wilson / 1211 Genève
hotelpresidentwilson.com



★★★★★

Hébergement

+41 (0)22 906 6113
resa@hotelpwilson.com

Restauration

+41 (0)22 906 6524
fb@hotelpwilson.com