

Fin d'Année 2025

Huître Gillardeau aux perles de pomme verte

Bonbon de foie gras au cœur de poire rôtie et noisettes Brunyola

Tartare de crevettes rouges de Blanes à l'ajoblanco et aux raisins

Brioche toastée au pastrami de bœuf de Gérone, oignon
de Figueres et mini-pousses de moutarde

Raviolis farcis au poulet et aux écrevisses
avec consommé de calçot

Turbot sauvage aux palourdes Carril et sauce au beurre blanc

Surlonge de bœuf de Gérone avec parmentier de pommes de terre truffées,
sauce P.X. et moelle osseuse croustillante

Granité de pamplemousse rôti au vin pétillant et mousse à la vanille
Textures chocolatées avec notre glace au nougat

Garoina Blanc DO Empordà

Finca Resalso Emilio Moro DO Ribera del Duero

Rovellats Premier Brut Nature

160€ / personne

Prix par personne avec TVA incluse

DANSE AVEC LA MUSIQUE

Pour information et réservation: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48

Fin d'Année 2025

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Standard avec petit-déjeuner

280€

Nuit supplémentaire pour seulement 80€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Junior Suite avec petit-déjeuner

305€

Nuit supplémentaire pour seulement 105€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Dîner de gala plus 1 nuit
d'hébergement en chambre
Junior avec petit-déjeuner

330€

Nuit supplémentaire pour seulement 130€ par personne avec petit-déjeuner
Prix par personne en chambre double occupée par 2 adultes

Réveillon du Nouvel An avec hébergement

(accès au Circuit Spa-Hydrothermique de 60 min. inclus par personne et par séjour)

Menu enfant
(moins de 12 ans)

65€

Prix par personne avec TVA incluse

N'inclut pas la taxe de séjour : 1.32€ / adulte / nuit

Pour information et réservation: olga@massola.com. Tel 972 84 08 48