

Tables marines



magazine
AÉROPORTS DE PARIS

Elsa Zylberstein
pure héroïne | a true heroine
Amsterdam
la vertueuse | the virtuous
Rolex,
pionnier de l'esprit du temps
| pioneering chronometers

N° 39
MAY-JUNE 2009
CE MAGAZINE
VOUS EST OFFERT
| THIS MAGAZINE
IS YOURS TO KEEP



AÉROPORTS DE PARIS

AÉROPORTS DE PARIS magazine N° 39



La Luna, 69, rue du Rocher, 75008 Paris. ☎ 01 42 93 77 61.
www.restaurant-lahuna.fr

Environ 90 € à la carte. Ouvert tous les jours, sauf dimanche
de midi à 14 heures et de 19 h 30 à 22 h 45. | Around €90 à la carte.
Open daily, except Sunday, 12noon-2pm, 7:30pm-10.45pm.

Pêche miraculeuse

En salle, Catherine Delaunay préside à l'ambiance feutrée de l'établissement; aux fourneaux, c'est Michel Choisnel qui déploie son savoir-faire inspiré. Ce duo avisé propose une carte de plats délicats et créatifs, comme le mille-feuille de Saint-Jacques à la truffe d'une extrême finesse, un original « black cod » (sorte de cabillaud exotique) cuisiné à la pâte de saké. En apogée « sucré », le « vrai baba de Zanzibar », à la crème vanillée arrosé de rhum artisanal, est l'un des meilleurs de Paris.

| Miraculous draught of fishes

Michel Choisnel rules over the kitchen, sending out inspired, delicate dishes such as scallop and truffle millefeuille, exotic sake-marinated black cod and the crème de la crème of desserts: the Zanzibar rum baba. Served with real vanilla custard, drizzled with artisanal rum, it's one of the best in town.