

LE FIGARO MAGAZINE

TOUT POISSON

La Luna

La Luna, restaurant de poissons, rue de Naples, vit dans la discrétion. Sur la carte : « *Poissons de petits bateaux, coquillages.* » Navire amiral du groupe Vin et Marée jusqu'à la disparition de son propriétaire créateur.

Contre vents et tempêtes, Catherine Delaunay est toujours à la barre de son restaurant tout en longueur. L'endroit est élégant, un peu triste. La patronne se donne du mal, présente la carte, prend les commandes.

C'est très bon, les produits de première fraîcheur.

Le poisson ne cesse d'augmenter. Conséquence, les prix de *La Luna*, même serrés, ne sont pas tendres : filets de rouget poêlés, pommes de terre de Noirmoutier ; cassolette de homard aux petits légumes, lotte rôtie au lard, salade tiède de chou-fleur. Egalement, turbotin grillé pour une personne et bar de ligne grillé pour deux.

En entrée, grosses gambas rôties à l'huile de vanille, galette de langoustines aux jeunes poireaux, grosses palourdes tièdes, crème brûlée au foie gras et langoustines.

Tout est très bon, bien servi, impeccable. Catherine Delaunay est aux petits soins. Les clients sont choyés. Une bonne adresse. Chaque mois un vin à tarif abordable.

La Luna, 69, rue du Rocher, 75008 Paris (01.42.93.77.61). Carte : 90 € environ. Voiturier.

