

**Rechercher**

- Paris
- Ile-de-France
- Régions
- Annuaire

**S'informer**

- L'actualité
- Les découvertes
- Les Portraits
- Manifestations

**Sélections**

- Quartiers
- Thèmes
- 24h/24h
- Spécialités

**Critiques**

- Super Bien!
- Trop Naze...
- Un peu, Beaucoup...
- Avis de Critiques

**Magazine**

- Voyages
- Cigares
- Vins
- Café
- Shopping

**Contacts**

- LesRestos.com
- Référencement
- Les liens

**Service Groupe**

Une soirée d'entreprise ou entre amis à organiser ? Notre service groupes s'occupe de tout.  
**Faire une demande**

- Shopping
- Voyages
- Vins
- Cigares
- Boire
- Beaux Livres
- Design
- Contact

**Passionnement...**

La Luna - 75008



Par Alain Fusion

Le restaurant de **Catherine Delaunay** est une institution spécialisée dans les produits de la mer et les beaux poissons.

**La Luna** propose une cuisine de la mer, réalisée avec brio par **Michel Choissnel** un chef plein de talent, dégustée dans une ambiance propices aux discussions d'affaires ou aux faces-à-faces intimes.

Dans une carte varié et bien équilibrée, venez vous régaler en entrées, avec la galette de langoustines aux poireaux, la salade tiède de coques et pommes vitelottes, le tartare de cabillaud et Avruga au citron vert, les crevettes poêlées au beurre salé parfumées au Cognac, les rouleaux de Printemps au tourteau, le crème brûlée au foie gras et langoustines ; et pourquoi ne pas succomber à la salade de homard qui peut à elle seule composer le repas.



Le plat principal étant voué au poisson, on peut porter ses suffrages sur la grosse sole de Noirmoutier meunière avec sa purée à l'huile d'olive, les filets de rouget rôtis sur son tian, la daurade royale grillée, la morue fraîche rôtie et son Parmentier d'andouille, le bar de ligne grillé, ou la lotte à la marocaine ; à moins que les gambas poêlées aux artichauts poivrade, ou la cassolette de homard aux légumes grillés n'aient votre préférence.



Lorsque l'instant du dessert arrive, on se laisse tenter par le gratin de poires aux amandes, les crêpes Suzette fourées à l'orange, l'ananas Victoria confit aux épices, la crème brûlée à la noix de coco, la glace très crémeuse au chocolat Guanaja, ou le vrai Baba de Zanzibar, une pâtisserie géante surmontée de crème Chantilly à la vanille.

La décoration élégante dans des tons chauds, le mobilier confortable, l'espace, et un éclairage soigné favorisent le plaisir et la détente d'une clientèle chic et gourmande pour lesquels **Pascal** est aux petits soins ; ses conseils pour le choix des vins sont précieux.



À la carte compter environ de 57 à 100 €, bien dans la norme des tarifs appliqués dans les maisons de cette catégorie, et tout à fait adapté à la qualité et la générosité des assiettes.

Cette belle et bonne maison mérite amplement la fidélité des amateurs. Une adresse à conserver et à fréquenter pour se faire plaisir ; la visite est indispensable aux gourmets de la mer.



Photos : 1 : La salle du restaurant - 2 : La galette de langoustines aux poireaux - 3 : Les crevettes poêlées au beurre salé parfumées au Cognac - 4 : La grosse sole de Noirmoutier meunière et sa purée à l'huile d'olive - 5 : Le vrai Baba de Zanzibar.

**La Luna**  
9, rue du Rocher - 75008 Paris