

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE ET LUI ONT AIMÉ...

Le jour ou la nuit à "La Luna"

Il n'y a plus beaucoup de bons restaurants de poissons à Paris et c'est bien dommage. Les dinosaures ferment, mais un petit bout de femme active dans le métier depuis vingt ans joue les résistantes avec des poissons d'une fraîcheur incomparable. C'est Cathé-

rine Delaunay, dans son restaurant *La Luna*, que l'on adore. Un joli décor au style années 1930, avec de beaux espaces entre chaque table, richement nappée, ravit une clientèle d'affaires au déjeuner. Le soir, on s'attarde, tellement l'ambiance est agréable.

Il choisit en entrée une galette de langoustines aux poireaux (28 euros) qu'il fait suivre d'une crème brûlée au foie gras et langoustines (37 euros). Elle essaye une salade de homard (la spécialité de la maison) et une sole meunière de Noirmoutier, d'une fraîcheur exquise (45 euros).

En dessert, ils se partagent le baba au rhum de Zanzibar (16 euros), une autre spécialité de la maison en version XXL. Ils boivent, au verre, pour le dessert, un rivesaltes tuilé 1988 (12 euros).

O. D'ALBA et V. ANDRÉ

La Luna, 69, rue du Rocher,
Paris VIII^e. Tél. : 01.42.93.77.61.

