

À Metz, Terroirs de Lorraine va bon train

by Les Echos - lundi, février 05, 2018

<http://correspondances.fr/michel-roth-terroirs-de-lorraine-va-bon-train/>

Filiale de la SNCF, Gares & Connexions étrenne à Metz un concept de gastronomiques implantés dans d'anciens buffets de gare. Le chef étoilé Michel Roth a associé son nom à Terroirs de Lorraine , ouvert en décembre dernier sur le parvis de la gare.

Confiée au chef mosellan Xavier Pauly, la table de belle tenue réinvente la cuisine lorraine sous forme de fish and chips de perche, de carpaccio de jarret au chou rouge ou de traditionnelles Melhknepfle (boules de farine) cuites avec un œuf dans une émulsion de poulette. Courte, mais inventive, la carte variera en fonction des saisons. Gastronomique et touristique, l'établissement orné de boiseries centenaires ouvre sa longue baie vitrée sur le quartier impérial de Metz, en voie de classement Unesco.

Combien : formules à 18 et 24 euros, 60 euros pour la formule gastronomique de six plats.

C'est où : 1, place du général de Gaulle, 57000 Metz. Tél. 03 87 66 64 03.