



Grain de Vanille, la pâtisserie corsaire de Cancale

Amis **corsaires du goût**, si un jour l'un de vos voyages vous mène en **territoire breton**, dans la région de **Saint Malo** ou encore mieux à Cancale, prévoyez de faire escale chez **Grains de Vanille**.



Ragaillardis d'un bonjour à la Surcouff, vous aurez alors tout le loisir d'admirer et de déguster **pâtisseries, viennoiseries, gâteaux de voyage**, caramels, confitures... 100% artisanales. J'oubliais les **glaces et sorbets**, eux aussi maison.

grains de vanille

Une **pâtisserie, salon de thé**, autrefois four à pain, transformée en pâtisserie par **Olivier Roellinger** et les siens. Le lieu est tenu par **Yannick Gauthier**, **boulangier-pâtissier** des **Maisons de Bricourt** et son épouse.

Décoration, soignée, dans l'air du temps ; **meubles chinés** repeints aux couleurs de la fameuse épice.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Un petit cocon aux couleurs réconfortantes et apaisantes. Chaises Masters chez Cartel accompagnent des tables en bois déposées sur beau et large parquet de bois brut.



Vitrines réfrigérées modernes, somptueux piano sur mesure encastré dans une cheminée en pierre chevaleresque complètent le tout.



Salle à l'intérieure et jolie terrasse accueillent les explorateurs affamés selon le temps.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Et le labo moussaillons ? Où se trouve t-il me demanderez-vous ? Et bien ouvrez l'oeil, le bon et vous l'apercevrez sans peut-être au fond de la boutique.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



le dessert signature

Je dirais qu'à dessert signature, chacun le sien. Personnellement il s'agit du **millefeuille vanille**. Une **pâte feuilletée**, très cuite, dorée à souhait garnie d'une crème vanille fouettée très peu sucrée. Sur le dessus quelques gouttes de caramel brun justes figées complètent le tout de façon gourmande et sympathique. Une petite touche de croquant et une pointe très légère d'amertume, appréciables. Bref une belle personnalité.



le reste de la dégustation

La savoir-faire du lieu est bien entendu empreint du savoir faire tout particulier du [Chef Olivier Roellinger](#) en matière d'épices.

Kouign Amann

Cet emblème de notre patrimoine pâtissier à travers le monde fait de pâte à pain, beurre et sucre s'avère très bon.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

Chou Paris Cancale

Un paris Cancale vs Brest, version pistache. Et pour ceux qui ne connaissent pas leurs bases je répète. Pour un bon dessert il faut des beaux produits ! Ici la crème pistache est savoureuse. Ce petit chou à l'air discret renferme une pointe de praliné brut au coeur. La touche du coq ## (l'homme en charge de la cuisine à bord des bateaux corsaires).



Rocher de cancale

Attention danger !!!! Chantilly, crème praliné, biscuit meringué, amandes torréfiées. Une recette terriblement régressive. L'ensemble au saveurs réelles, douces et ses textures denses mettront en joie les fאים les plus aiguisées. On retiendra la qualité des ingrédients, des saveurs réelles et douces.



le baba au rhum

Ah le rhum, la mer et les Bretons.... Et bien vous ne serez pas étonnés d'entendre que Yannick Gauthier est aussi généreux dans ses proportions que le nombre de légendes existantes sur l'alcool de canne à sucre.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



à ramener de votre périple

Les **galettes canalises** ou malouines, plus épicées d'O. Roellinger, les caramels au beurre salé, les confitures et marmelades, et bien d'autres douceurs.



Je n'oublie pas la viennoiserie.

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



Le **pain au chocolat** que j'ai dégusté est un juste **pur bonheur**. Bien cuite, la pâte feuilletée levée est parfaitement dorée, les feuilles ultra fines croustillent. Beurré à souhait avec un bon chocolat fondant cette viennoiserie est addictive

. service et prix

Les **prix finiront de séduire les explorateurs** venus des grandes villes. Ac »crochez » vous bien ! Pour un thé, cinq pâtisseries et viennoiseries consommées sur place mon ticket s'élevait à 15€.

Le seul petit grain de ...sable. J'aurais beaucoup aimé qu'on me parle un peu plus de ce que j'avais dans mon assiette. Ce travail mérite qu'on en prenne conscience et que l'on en saisisse les subtilités ;-).

www.mylittlerecettes.com

Pays : France

Dynamisme : 4



Moussaillons à l'abordage des douceurs sucrées de Grain de Vanille !

informations pratiques

12, place de la Victoire

35260 Cancale

Tél : 02 23 15 12 70

9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Fermé le mardi et mercredi

