



Sanford Restaurant

Menu Prices — August 21, 2026

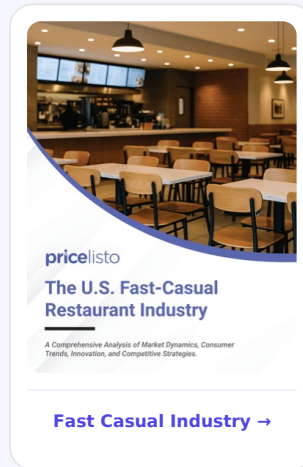
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers

ITEM	PRICE
C Grilled Pear & Roquefort Tart C grilled pear and Roquefort tart with caramelized onions and walnuts.	\$9.00
Roasted Pheasant Sausage & Seared Foie Gras Saucisse de faisan rôti accompagnée de foie gras juste saisi, servi avec des pommes grillées et un céleri-rave délicatem...	\$16.00
Tea Egg Tea egg with soba noodles, black tea ramps and preserved ramp greens, black tea reduction.	\$11.00
Sake Cured Bay Scallop & Trout Roe Sake cured bay scallop and trout roe on strawberry wild flower gel, ginger cream.	\$13.00
Ravioli of Braised Veal, Kale & Smoked Tomato De tendres raviolis farcis de veau braisé, accompagnés de chou frisé et de tomate fumée, servis avec une sauce au beurre...	\$12.00
Molasses Glazed Quail Quail laqué au mélasse accompagné de champignons matsutake rôtis et de moutarde verte, nage de sapin.	\$16.00
Timbale of Smoked Salmon Fumé délicatement, le saumon repose sur des blinis de sarrasin, accompagné de tranches croquantes de pommes et de better...	\$12.00
C Grilled Rare Marinated Tuna Thon mariné grillé à la perfection, accompagné de fins crackers au cumin et d'une vinaigrette fraîche à la coriandre.	\$12.00

Soup

ITEM	PRICE
C Provincial Fish Soup C provincial fish soup with rouille.	\$10.00
Roasted Parsnip Soup Potage de panais au four, relevé d'un beurre noisette parfumé au truffe et thym.	\$9.00
Lemongrass Shellfish Soup Lemongrass shellfish soup with seared shrimp and Asian pear.	\$10.00

Salad

ITEM	PRICE
Field Greens Field greens with serrano ham, aged Wisconsin Asiago and brittle pear wafers, orange parsley vinaigrette.	\$10.00
Pickled Blueberry Salad Une salade rafraîchissante où les myrtilles marinées rencontrent le croquant du chou-rave. Agrémentée de croustillants c...	\$12.00

Entrees

ITEM	PRICE
Fennel Dusted Beef Tenderloin Tendre filet de bœuf enrobé de poudre de fenouil, accompagné d'une purée de pommes de terre Yukon, d'escarole grillée ag...	\$35.00
Seared Black Bass on Tarragon Mascarpone Risotto Cake Seared black bass on tarragon mascarpone risotto cake with peppered shallot jam, fennel broth.	\$36.00
Heritage Pork Loin Heritage pork loin with wild mushrooms, brussels sprouts and pumpkin, toasted milk.	\$33.00
C Grilled American Sturgeon on Crab Hash C grilled American sturgeon on crab hash, pancetta red onion vinaigrette.	\$35.00

ITEM	PRICE
Spiced Sea Scallops Fausses noix de Saint-Jacques relevées, accompagnées de choux farcis au chevreau et bulgur, navets et pistaches, le tout...	\$36.00
Scottish Salmon Filet de saumon écossais accompagné de salsifis, de kumquats confits et d'olive noire, le tout sur une purée d'orange rô...	\$34.00
Char-Grilled Loin of Elk Élan de longe grillé au charbon de bois accompagné de cannellonis à la bolognaise, carottes rôties et pesto de roquette.	\$36.00
Grilled Duck Breast Canard grillé accompagné de poires pochées à la bière, servi avec des jeunes panais rôtis et une ricotta à la moutarde.	\$34.00

Artisanal Cheese

ITEM	PRICE
Driftless	\$18.00
Farko false	\$18.00
Martone false	\$18.00
Pleasant Ridge Reserve false	\$18.00
Black River Blue false	\$18.00

Dessert

ITEM	PRICE
Gratin of Fruits Pear, apple, cherry and berries topped with macadamia coconut crisp.	\$10.00
Fresh Strawberries faux	\$10.00
Pear Tart, Vanilla Ice Cream Un fond de pâte croustillant accueille de fines tranches de poires juteuses, délicatement caramélisées pour une douceur...	\$10.00
Apple Tart, Vanilla Ice Cream Une pâte feuilletée légèrement dorée, garnie de fines tranches de pommes sucrées, est cuite jusqu'à ce qu'elle soit crou...	\$10.00
Combo of Apricot & Fruit of the Cocoa Sorbets false	\$10.00
Orange Cream Brulee	\$10.00
Macadamia Nut Tart, Coconut Ice Cream Pâte sucrée croustillante renfermant une garniture onctueuse de noix de macadamia caramélisées, exhalant une douce chale...	\$10.00
Banana Butterscotch Toffee Tart, Banana Rum Ice Cream Flaky pastry cradles a rich layer of butterscotch toffee, topped with ripe bananas. Served alongside, enjoy a scoop of s...	\$10.00
Raspberries (2. Supplement) Combo of pecan walnut and quatre epices ice cream.	\$10.00
Warm Cherry Clafoutis, Tart Cherry Ice Cream	\$10.00