



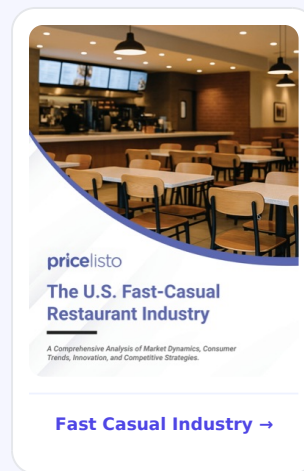
Sanford Restaurant

Sanford Restaurant

Menu Prices — October 24, 2026

Sanford Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 36 items across 6 categories, prices from \$9.00 to \$36.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Sanford Restaurant Menu with Prices (United States)

Sanford Restaurant menu with prices in United States, updated November 2019: 36 items across 6 categories, prices from \$9.00 to \$36.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/sanford-restaurant

Menu categories: Appetizers · Soup · Salad · Entrees · Artisanal Cheese · Dessert

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

ITEM	PRICE
Seared Black Bass on Tarragon Mascarpone Risotto Cake	\$36.00
Seared black bass on tarragon mascarpone risotto cake with peppered shallot jam, fennel broth.	
Heritage Pork Loin	\$33.00
Heritage pork loin with wild mushrooms, brussels sprouts and pumpkin, toasted milk.	
C Grilled American Sturgeon on Crab Hash	\$35.00
C grilled American sturgeon on crab hash, pancetta red onion vinaigrette.	
Spiced Sea Scallops	\$36.00
Fausses noix de Saint-Jacques relevées, accompagnées de choux farcis au chevreau et bulgur, navets et pistaches, le tout...	
Scottish Salmon	\$34.00
Filet de saumon écossais accompagné de salsifis, de kumquats confits et d'olive noire, le tout sur une purée d'orange rô...	
Char-Grilled Loin of Elk	\$36.00
Élan de longe grillé au charbon de bois accompagné de cannellonis à la bolognaise, carottes rôties et pesto de roquette.	
Grilled Duck Breast	\$34.00
Canard grillé accompagné de poires pochées à la bière, servi avec des jeunes panais rôtis et une ricotta à la moutarde.	

Artisanal Cheese

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

Dessert

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