



Légende



Code de Balisage






Distance : 4,5 km

Durée : 1h30 de marche.

Vous êtes à 31 km au nord de Marmande par les D 708 et D 311, via Duras.

Départ : place de la mairie - GPS : Lat 44.7106875, Long 0.23927450

Balisage : 

Difficulté : 

Dénivelée cumulée : 80 m

Cette petite balade s'échappe à peine du village. Elle domine le lac de Castelgaillard et traverse les traditionnels vergers de pruniers d'Ente et les vignobles des côtes de Duras.

- 1 Descendre entre la mairie et le court de tennis. Tourner à droite et passer devant le bar de la Clef des Champs. Emprunter la D 311, rue principale de village, à gauche. Dépasser l'entrée du village de vacances et aller tout droit sur le large chemin empierré montant. Continuer sur une allée castinée, puis à gauche sur une petite route.
- 2 Aller en face sur la route de Castelgaillard. Suivre la piste qui domine le lac du même nom.
» Variante vers le point 6, circuit de 2,7 km. Monter à gauche sur une très large piste herbeuse, bordée de deux fossés.
- 3 Poursuivre tout droit sur un chemin caillouteux.
- 4 Remonter sur la route à gauche, en bordure d'une plantation de sapins. A Terre Vieille, continuer quelques mètres sur la route. Face à la seconde allée de ce hameau, bifurquer à gauche sur un chemin de terre. Traverser un champ en direction d'une vigne.
- 5 Avant la route, à Grandes Vignes, tourner à gauche sur le large chemin de crête séparant deux parcelles de vignes. 30 m après une borne IGN, au croisement de trois chemins, prendre à gauche. Descendre dans un chemin creux en courbe.
- 6 Au carrefour des quatre pistes, remonter à droite sur un chemin empierré. S'enfoncer dans un bois qui passe au-dessus des bungalows du village de vacances. Aller tout droit en direction du stade. Au croisement suivant poursuivre tout droit. Virer à gauche pour revenir sur la place de la mairie.

Le tourin à l'ail et « lou chabrol »

Pour 5 à 6 personnes - ingrédients : 1 grosse tête d'ail, 3 cuillerées à soupe de farine, 3 cuillerées à soupe de graisse de canard ou d'oie, 1 oeuf, sel, poivre et 2 litres d'eau. Dans la graisse chaude, faire revenir à feu doux l'ail émincé. Ajouter la farine en remuant pour ne pas laisser accrocher. Verser l'eau tiède petit à petit et porter à ébullition. Laisser cuire à petit feu environ 10 minutes. Séparer le blanc du jaune d'oeuf. Après avoir retiré le bouillon du feu, y verser le blanc. Délayer le jaune avec un filet de vinaigre et l'incorporer. Servir sur du pain coupé en tranches. Traditionnellement, lorsqu'il ne restait qu'une ou deux cuillerées de soupe au fond de l'assiette, on y versait du vin rouge et l'on faisait « chabrol » en buvant directement cette boisson pour « faire glisser la soupe ».

Retrouvez toutes nos fiches rando :

Comité Départemental du Tourisme de Lot-et-Garonne

Tél. 05 53 66 14 14

Mail. randonnee@tourisme-lotetgaronne.com

Site web. www.tourisme-lotetgaronne.com



Plus d'infos sur ce circuit :

Office de Tourisme du Pays de Duras

Tél. 05 53 93 71 18

Mail. contact@paysdeduras.com

Site web. www.tourismeduras.com

